8177.

T. 605 2

8 T 635 (2)
INV 2285

h 2285

LE NOVVEAV
ET PARFAICT
CVISINIER
OV IL EST TRAITTE'
DE LA VERITABLE METHODE
pour appreſter toutes ſortes de Viandes, Gibbier, Volatiles, Poiſſons, tant de Mere que d'eau douce,
Suiuant les quatre ſaiſons de l'Année.

Oratorij Parisiensis Catalogus inscriptus 1742.

Enſemble la maniere de faire toutes ſortes de Patiſſeries, tant froides que chaudes, en perfection.

Par le Sieur PIERRE DE LVNE, Eſcuyer de Cuiſine de feu Monſieur le Duc de Rohan.

NOVVELLE EDITION.

SAINTE GENEVIEVE BIBLIOTHEQUE

A PARIS,
Chez ESTIENNE LOYSON, au Palais, à l'entrée de la Gallerie des Priſonniers, au Nom de IESVS.

M. DC. LXVIII.
Auec Priuilege du Roy.

B
BIBLIOT P
IMPÉRIAL
DU
PANTHÉON

A MONSEIGNEVR
MESSIRE
IACQVES AMELOT
CHEVALIER, MARQVIS
DE MAVREGARD AMELOT,
Seigneur du Mesnil Madame-
Ranse, Carnetin, Nanteuil,
Conseiller du Roy en ses Con-
seils, & premier Preſident en sa
Cour des Aydes à Paris.

MONSEIGNEVR,

Les hommes n'ont rien de si beau qu'vne juſte reconnoiſſance, & quand on les voit porter au reſſentiment d'vn

bienfait on peut dire qu'ils ont vne vertu qui les met à couuert des reproches que l'on fait à l'ingratitude. Vous m'auez fait quelque-fois l'honneur de vous ſeruir de moy pour l'aſſaiſonnement des Viandes qui deuoient couurir voſtre Table ; Ie puis dire que i'ay trouué chez vous le ſecret de contenter vn gouſt difficile, la poſterité ſe plaindroit de moy ſi ie l'emportois au tombeau. Ie me ſuis donc reſolu de le communiquer au Public, afin d'obliger vne infinité de perſonnes : Mais, Monſeigneur, comme c'eſt en vous ſeruant que i'ay trouué cette ſcience, il ne ſeroit pas raiſonnable que i'en vouluſſe tirer tous les auantages. Les delicats en profiteront, il faut qu'ils ſe ſouuiennent de vous parmy leurs Feſtins, & qu'ils vous beniſſent tout autant de fois que mes ragouſts reſueilleront leurs appetits ; Pour moy ie ſeray ſatisfait ſi vous me faites l'hon-

neur d'aggréer ma reconnoissance, & si vous approuuez que i'aye mis vostre Illustre Nom au frontispice d'vn Ouurage qui ne meritoit pas de le porter. Vous auez vne bonté qui donne beaucoup d'eclat à la gloire des autres vertus que vous possedez, vous la ferez paroistre en son lustre en pardonnant à la temerité que i'ay euë de m'oser adresser à vous, & plus encor en m'accordant la glorieuse qualité,

MONSEIGNEVR,

De Vostre tres-humble & tres-obeïssant seruiteur PIERRE DE LVNE.

AV LECTEVR.

AMy Lecteur ie te donne ce petit Ouurage de ma façon, non pour en tirer de la vanité ny autre vtilité que la tienne, en cas que tu y trouue quelque sorte de satisfaction ; n'estoit que i'ay esté commandé par des personnes qui ont beaucoup de puissance sur mon esprit, ie n'aurois iamais pris la liberté de le mettre en lumiere, bien que la diuersité de beaucoup de belles choses pouuoit iustement me rendre criminel de ceux qui ne sont pas si auancez que moy en cette matiere ; faits s'il te plaist reflexion sur tant de ieunes gens qui courent de ville en ville pour attraper cette belle science si requise & si pompeuse dans le siecle où nous sommes, où tant de celebres Personnages ont trauaillé & trauaillent encore pour la

perfectionner, ie ne me veux pas dire vn de ceux-là, mais ie te diray seulement que ie suis ton seruiteur. Adieu.

AVTRE ADVIS AV LECTEVR *neceſſaire à ſçauoir.*

AMy Lecteur, ie vous donne ces mots pour vous aduertir que le pacquet d'assaisonnement dont ie parleray cy-apres, soit composé d'vne barde de lard, vne siboulette, vn peu de theim, deux cloux, ſerfeüil, perſil, & le liez auec vne ficelle; pour les iours maigres vous en pouuez autant faire n'y mettant point de lard.

Ie vous prie auſſi de vous ſouuenir de peler le citron dont vous vous ſeruirez, & le picquer de deux ou trois cloux de girofle, ces deux ſortes d'aſſaiſonnemens ſont fort vtils pour les Potages, Entrées, Entremets, Ragouſts, Coullis, Marinades, Eſtuuées, Court boüillons, & autres choſes.

Pour ce qui eſt des garnitures, comme piſtaches, vous les pouuez peler ou monder auec eau chaude, & les mettre dans l'eau froide, les couper pour vous en ſer-

ûir, couper auſſi le citron, le tenir auſſi dans l'eau, couper les oranges & les tenir à ſec, monder la grenade & la tenir de meſme, deſoſſer les oliues & les tenir dans leur eau, les capres dans l'eau tiede, frire le perſil & le poudrer de ſel & de farine, le pain le faut paſſer dans des œufs battus aſſaiſonnez de ſel, & poiure, toutes ces petites garnitures doiuent eſtre preſtes à bonne heure. Pour ce qui eſt des paſtés de riz de veau, de roignons de bellier, foyes gras, & autres petites garnitures ou entremets, le plus tart que vous les pourrez frire eſt le meilleur, & faire que vos fritures ſoient bien nettes.

Pour la farine frite que vous trouuerez, faites la de la ſorte, mettez du lard fondu & roux dans vne, terrine, eſtant bien chaud mettez de la fleur de farine dedans & la remuez auec vne cuilliere d'argent, eſtant rouſſe & cuite mettez y du boüillon, & l'aſſaiſonnez d'vn paquet, vn morceau de citron, comme ie vous ay dit cy deuant, ſel, & vn morceau de tranche, de bœuf roſtie, cette compoſition vous peut ſeruir aux Potages bruns, Ragouſt, Entrées, Entremets, Sauces; & autres choſes.

TRAITTE'

LE NOVVEAV ET PARFAICT CVISINIER,

DANS LEQVEL EST contenu la methode pour appreſter toutes ſortes de Viandes, Gibier, Volatiles, Poiſſons tant de Mer que d'eau douce, ſuiuant les quatre ſaiſons de l'Année.

BIBLIOTHEQUE SAINTE GENEVIEVE

Des viandes de Boucherie.

Quartier de Veau de derriere.

DEPOVILLEZ le manche d'vn quartier de veau de derriere, le lardez de gros lart, aſſaiſonné de ſel, poivre, muſcade, fines herbes menuës, le piquez de menu lart,

mettez le à la marinade auec vin blanc, verjus, sel, vn pacquet, vn morceau de citron, deux ou trois feuilles de laurier, ayant esté vne heure ou deux dans le vin mettez la à la broche & le faites cuire à petit feu, arosez le de sa marinade, & y mettez vne cuillerée de boüillon; estant bien cuit mettez-le dans sa sauce auec champignons, deux ou trois anchois, vous y pouuez mettre huistres à l'escaille, en seruant jus de citron, puis le garnir de ris de veau piquez, petits pigeonneaux & tranches de citron.

Quartier de veau de deuant.

Vous pouuez couper le manche ou le dépouiller, le piquez de menu lart & le faites rostir. Faites sauce auec verius, farine frite & capres, vn jus de champignons, assaisonnez de sel, poivre blanc en seruant.

Membres de mouton piquez.

Leuez la peau, les faites blanchir sur le gril, piquez de menu lart, faites les rostir, arosez les de boüillon assaisonné de sel, poivre, muscade, vn pacquet, estant cuit faites sauce auec le degoust & farine frite; vous y pouuez mettre capres, oliues desossées, jus de citron, en seruant anchois.

Vn aloyau de bœuf se peut seruir aussi dans vn ordinaire, pourueu qu'il soit bien gros : mais estant cuit coupez le filet par tranches, & le mettez dans son sang, assaisonnez de farine : Faites vn paquet, sel, poivre blanc, vn morceau de citron vert, vn jus de champignons, & ne le faites point boüillir, mais tenez le chaud ; Vous y pouuez mettre des capres en seruant.

Maniere d'appreſter le Cerf, Biche, Cheureüil, Dain, Sanglier, & autre venaiſon.

Quartier de Cerf.

Il se peut accommoder de la sorte, lardez le de gros lart, assaisonné de sel, poivre, muscade, cloux pillez, & le piquez de menu lart ; faites le tremper dans du vin blanc, verjus, sel, vn pacquet, vn morceau de citron vert, trois ou quatre feüilles de laurier, le faites cuire à petit feu, & l'arosez de sa marinade ; estant cuit mettez le dans son degouſt auec farine frite pour lier la sauce, puis capres, vinaigre ou jus de citron, & poivre blanc en seruant.

Autrement.

Piquez la longe ou l'espaule de Cerf bien menu & l'enuelopez dans vne fueille de papier, estant cuite faites sauce auec vinaigre, farine frite, poivre, muscade, sel, tranches de citron, vn peu de chalotte.

Autrement.

Le morceau de Cerf estant cuit à la broche vous le pouuez manger à la sauce douce : mais faites de la sorte ; Prenez vn verre de vinaigre, sucre, vn peu de sel, trois ou quatre cloux entiers, canelle & vn peu de citron, estant cuite mettez y vn peu de farine frite, poivre blanc & jus d'orange.

Cerf en ragoust

Lardez vn morceau de Cerf auec gros lart, assaisonnez de sel & poivre, le passez par la poësle auec lart fondu, mettez le cuire dans vne terrine auec bouïllon ou eauë chaude, deux verres de vin blanc, assaisonnez de sel, muscade, vn paquet, trois ou quatre feuilles de laurier, vn morceau de citron vert, le faites cuire trois ou quatre heures, selon comme il sera dur, estant cuit liez la sauce auec farine frite, mettez capres & jus de ci-

tron en seruant.

Autrement.

Lardez le Cerf de gros lart, le faites cuire dans vn pot auec eauë, deux verres de vin blanc & autant de verjus, assaisonnez de sel, cloux entiers, poivre, vn pacquet, vn morceau de citron, vn peu de lautier, estant cuit laissez le froidir dans son boüillon & le seruez à sec sur vne seruiette garny de citron vert & fleurs.

Sanglier rosty.

Le Sanglier est ordinairement plus humide & plus gras que le Cerf, vous le pouuez piquer de menu lart, puis le faire rostir à petit feu, passer oygnons par la poësle auec le degoust, puis les faites cuire dans vn petit pot auec vn peu de boüillon, estans cuits pillez les dans vn mortier, les passez par l'estamine auec la sauce dont ils auront cuit, mettez vinaigre, sel, poivre blanc, capres en seruant.

Autrement.

Lardez vne longe ou vne espaule de sanglier auec gros lart, faites rostir à la broche, estant cuite mettez la dans vne saserolle auec vn verre de vin blanc, vne cuillerée de boüillon, vn pacquet, vn morceau de citron vert, sel poivre, fa-

rine frite, puis capres, huistres, jus de citron ou d'orange en seruant.

Autrement.

Mettez le sanglier par morceaux & le passez par la poësle auec lart & nauets, estant presque cuit mettez farine, vn pacquet, sel, poivre, muscade, vne feüille de laurier, & en seruant y mettez capres, vn filet de vinaigre, & vne eschalotte coupée menu.

Maniere d'appreſter la Biche.

La Biche est de la mesme nature que le Cerf, sinon qu'elle est plus molle & plus fade, vous la pouuez piquer de menu lart, la faite tremper dans vne marinade de mesme que le Cerf, la faire rostir & l'arroser, estant cuite mettez capres, farine frite dans son degoust, vn peu de citron vert: & la faites mitonner dans sa sauce.

Autrement.

Piquez la menu, & la mettez tremper dans vinaigre, sel & laurier, puis la faistes rostir enueloppée de papier, estant cuite, faites sauce douce auec vinaigre, poivre, sucre, canelle, & vne chalote entiere.

Cuié de Biche, de Cerf, ou de Chèvreüil.

Coupez la Biche ou le Cerf par morceaux gros comme vne espaule de lievre, lardez de gros lart, passez par la poëlle auec lart fondu, puis la mettez cuire auec eauë ou boüillon, vn verre de vin clairet, assaisonnez d'vn pacquet, sel poivre, muscade & laurier, estant cuit liez la sauce auec farine frite, mettez vn filet de vinaigre & apres en seruant.

Le Dain est encore plus doucereux que toute autre venaison. C'est pourquoy si vous le mangez rosty lardez le de gros lart, assaisonné de sel, poivre, cloux pillez, le mettez tremper auec vinaigre, laurier, & sel, le faites rostir à petit feu en l'arosant; estant cuit mettez anchois, capres, eschalote coupée dans la sauce & citron vert, liez la sauce auec farine frite.

Autrement.

Vous pouuez piquer le Dain auec menu lart & le mettre à la marinade; mettez cinq ou six gouces d'ail, & le faites rostir enueloppé d'vn papier, puis le mangez à la poivrade.

Le Fan de Dain se peut manger de mesme que le Dain, mais il ne luy faut pas la marinade si forte.

Vous le pouuez encore manger à la sauce aigre-doux. Pour ce faire il faut piquer le Fan de Dain auec menu lart & le faire rostir, reseruer tout ce qui se degoûtera, puis y mettre sucre, canelle, poivre blanc, vn morceau de citron vert, vn peu de sel, farine frite, vne echalote coupée, & mettre le tout dans vn bassin, ou terrine, le faire boüillir à petit feu, auec vin clairet ou vinaigre, auoir soin de tourner la viande afin qu'elle prenne le goust de la sauce, puis y mettre capres en seruant.

Maniere d'accommoder le Cheureuil.

Le Cheureil n'est pas si fade que le Fan de Dain, piqués le de menu lart & le faites rostir : vous le pouuez manger à la sauce douce, naturelle, ou à l'aigre-doux, ou à la poiurade naturelle, ou faire passer la ratte du Cheureuil par la poëlle auec lart fondu & vn oygnon, estant cuit piller le tout dans vn mortier & passer par l'estamine auec jus de mouton ; de citron & de champignons, & poivre blanc.

Autrement.

Lardez le Cheureuil de gros lart, le paſſez par la poëſle auec lart fondu, le mettez dans vne caſſerolle ou terrine, aſſaiſonnez de ſel, poivre, vn paquet, laurier, muſcade, bouïllon de bœuf ou eauë chaude, mettez y vn verre de vin blanc, vn peu de citron vert, liez la ſauce auec farine frite, mettés capres & vn jus de citron ou vinaigre en ſeruant.

Autrement.

Vous pouuez auſſi le manger lardé de gros lart, le faire cuire auec eaue, vin blanc, vn pacquet, citron vert, laurier, ſel, poivre, muſcade, cloux de girofle pillé, le laiſſer froidir dans ſon bouïllon, & le ſeruir ſur vne ſeruiette auec tranches de citron, creſſon amorty dans le vinaigre & le ſel.

Traitez des bouillons pour les potages & entreés.

Mettez trumeaux de bœuf ou tranches de ſimier, eſtant cuit tirez le bouïllon & le paſſez par vn linge, puis mettez dans la meſme marmite les tranches de ſimier

desquelles vous aurez tiré le jus, faites les bien cuire, & en tirez encore le boüillon, & les tenez chaudement tous deux: Du premier boüillon vous pouuez empoter les chapons, veau, dindons, poulets, cailles, & les viandes farcies, lesquelles vous voudrez seruir au boüillon blanc.

Du boüillon des chapons ou de veau, vous pouuez empoter vos pigeonneaux pour les bisques: auec le mesme Boüillon des bisques vous pouuez passer le coullis pour les potages à la Reine & à la Royalle,

Auec le boüillon des viandes farcies vous pouuez passer le coullis pour les mesmes viandes, comme poulet farcis, dindons, jarets ou poitrines farcies, & autres viandes qui se doient blanchir.

Du second boüillon que vous aurez tiré de vostre grande marmite vous pouués empoter vos potages bruns, comme canards, sarcelles, rouges, lapreaux, ramiers, aloüettes, faisants, griues, faisanteaux, choux, nauets, & autres potages bruns, & passer les liaisons brunes auec les boüillons bruns, sans confondre l'vn dans l'autre.

De ce mesme boüillon vous pouuez

faire vos entrées, & d'vne partie du meſme boüillon vous pouuez mettre cuire vos eſplucheures de champignons pour en tirer la ſubſtance, laquelle vous peut ſeruir à vos potages, entrées, & entremets.

Coullis pour les Entrées brunes.

Mettez vne tranche ou deux de ſimier par petites charbonnées, & les mettés dans vn baſſin d'argent ou caſſerolle, auec vn peu de lart fondu, le mettés ſur la braiſe iuſques à ce que la viande s'attache au fond dudit baſſin, eſtant bien riſſolée d'vn coſté tournés la de l'autre, & en faites de meſme, apres mettés de la farine & la faites bien riſſoller auec le jus & le lart, eſtant cuite mettés y du boüillon, aſſaiſonnés d'vn paquet, citron vert, ſel, & trois ou quatre champignons, & le tenés ſur vn peu de cendre bien chaude.

Autre coullis.

La viande & la farine de voſtre baſſin eſtant cuite mettez du boüillon & le paſſez par l'eſtamine auec amandes pilliées & iaunes d'œufs durs aſſaiſonnez de meſme; mais ne mettez point de farine. Ce coullis eſt bon pour des potages bruns, entrées ou entre-mets.

Coullis de piſtaches.

Faites tremper les piſtaches apres les auoir mondées & les pillés, paſſés les par l'eſtamine auec bon boüillon naturel, aſſaiſonnez d'vn pacquet, citron vert & ſel. Ce coullis vous peut ſeruir à marbrer vos potages blans, potages à la Princes, potages de profitrolle, potages à la Reyne, & potage à la Royalle.

Pour d'autres coullis, vous les trouuerez parmy les potages dans les ſaiſons.

Boüillon pour les potages de poiſſon, tant au bouillon au naturel qu'au bouillon brun & bouillon blanc, tant en Careſme qu'hors du Careſme.

Faites limoner des Tanches, Anguilles & Brochets, puis les mettez dans vne grande marmite auec eaue, mettez y auſſi des Capres, & vous ſouuenez de tirer les ouyes ou les oreilles : pour vous le mieux faire entendre, aſſaiſonnez d'vn pacquet, & vn oygnon picqué de cloux de girofle ; ayant cuit vne heure & demie paſſez le boüillon dans vn linge, puis le ſeparez en trois marmites, dans l'vne met-

tez les eſpleucheures des champignons & les paſſez apres auec coullis par l'eſtamine auec farine frite, aſſaiſonnez d'vn morceau de citron vert. Cette liaiſon vous peut ſeruir à vos potages bruns, entreés & entre-mets.

De la ſeconde marmite, vous pouuez paſſer amandes pillées & iaunes d'œufs durs, [ſi c'eſt hors de Careſme] pour faire vos potages blancs, comme profitrolles, potages à la Reyne, potage d'eſperlans au boüillon blanc, potage de perches, potage de ſoles, & à quelque ragouſts.

De la troiſieſme marmite, vous pouuez faire cuire le poiſſon pour vos potages tant blancs que bruns, entrées, entremets, & meſme en faire quelque gelée ou blanc manger.

Boüillon maigre pour les potages aux herbes.

Mettez toutes ſortes de bonnes herbes dans vne marmite auec deux ou trois pains, ſelon que vous en aurez affaire, aſſaiſonnez de ſel, vn pacquet, & beurre, ayant cuit vne heure & demie paſſez le boüillon par vn linge : de ce boüillon vous pouuez faire potage de ſanté ſans herbe, potage de laictues, d'aſperges, de

chicorée, d'artichaux, de cardes, & autres.

Methode pour tirer le veritable ius de champignons, pour s'en seruir aux potages gras & maiges.

Nettoyez bien les champignons, les mettez dans vn bassin auec vn morceau de lart, faites les rissoller sur la breise iusques à ce qu'ils s'attachent au fonds du bassin, estans bien roux mettez y vn peu de farine, puis faites rissoller auec les champignons, estant fait mettez y de bon boüillon & les ostez de dessus le feu, & mettez le jus dans vn pot à part assaisonné d'vn morceau de citron & sel.

Vous pouuez faire encore le mesme jus maigre mettant du beurre au fonds du bassin au lieu de lart. Ces champignons vous peuuent seruir hachez menus, coupez ou entiers aux potages, aux entrées & entre-mets.

Autre Methode pour tirer ius de Poisson.

Limonez les tanches & les fendez tout au long, ostez les oreilles, & les oreilles des capres que vous escaillerez & mettrés de mesme que les tanches dans vn bassin d'argent auec vn peu de beurre, & les faites rissoller comme le bœuf duquel on tire le jus estant bien rissollé, mettez vn peu de farine estant cuite & du boüillon de poisson dans le bassin tant que vous en aurez affaire, puis le passez dans vn linge, & le pressez bien fort, assaisonnez d'vn pacquet, de citron vert piqué de cloux, & sel. Ce jus est fort bon pour les potages, entrés & entremets.

Consommé.

Mettez vn membre de mouton dans vn pot de terre; auec vn chapon, vne ruelle de veau, & trois pintes d'eau, faites le boüillir à petit feu iusqu'à ce qu'il soit reduit à la moitié, & le pressez bien en le passant dans vn linge.

Restauran.

Mettez trois perdrix, deux chapons,

vn membre de mouton, vne ruelle de veau, le tout bien degraiſſé, les os des perdrix & des chapons briſez, & oſtez les autres; mettez le tout dans vne bouteille ou flaccon de verre ou de terre ſans rien lauer ny mettre d'eauë, bouchée d'vn linge & d'vn morceau de paſte bien dure, & mettez encore par deſſus vne peau de mouton; faites la bouïllir douze heures & faites que le goulet de la bouteille ou cruche ne ſoit point dans l'eau: tenez touſiours le vaiſſeau où la bouteille cuira plein d'eau boüillante, ſur peine de perdre tout ayant cuit douze heures tirés la bouteille, & paſſés le reſtaurant promptement par vn linge, & le preſſés.

Tortugat ou reſtaurant de Tortuës.

Couppés les teſtes & les pieds des Tortuës, & les paſſés vn peu ſur le gril pour oſter les eſcailles, oſtés auſſi la mer, & mettés la chair dans vne bouteille ſans la lauer n'y y mettre d'eau, bouchés comme deſſus; vous y pouués mettre vne chaiſne d'or auec la chair de tortue, & la faire cuire huict heures, de la meſme façon que le reſtaurant de viande, eſtant cuit paſſés le de meſme. Ie ne mets point d'aſſaiſonnement d'autant que c'eſt aux choix des Me-

decins ou des malades.

Eau de Poulet.

Mettez cuire deux ou trois poulets dans vn pot auec eau, les faites boüillir deux heures à petit feu ; quand les poulets seront cuits passez les par vn linge, les vns y mettent de la bugloſe & bouroche, les autres des violetes, chicorée, &c. & d'autres y mettent doubl'ons. Ie laisse cela au Medecin.

Eau de Veau.

Coupez vne roüelle de veau par petites tranches & bien minces, puis le faites cuire dans vn pot de terre ou bouteille de verre pleine d'eau, faites la boüillir vne heure à petit feu & la passez dans vn linge sans la presſer.

Eau de Chapon.

Mettés vn chapon dans vn pot de terre auec trois pintes d'eau, le faites boüillir à petit feu iusques à ce que le chapon soit bien cuit, & que l'eau soit amoindrie d'vne chopine, ne presſés point le chapon en le tirant de l'eau.

Ius de perdrix, de Veau & de Chapon.

Mettés à la broche vne roüelle de veau, vne perdrix & vn chapon, estant cuits

preſſez la rouelle, la perdrix & le chapon ſeparement.

Ius de Veau.

Coupés vne roüelle de veau en trois, la mettés dans vn pot de terre, le bouchés auec vn couuercle & paſte afin qu'il n'aye point d'air, puis le mettés ſur vn peu de feu enuiron l'eſpace de deux heures, voſtre jus de veau ſera fait.

Gellée de Garnulles pour les malades.

Paſſez les Garnulles par l'eau tiede, les faites cuire l'eſpace d'vne heure, & les paſſez par vn linge, eſtans bien preſſées faites les clarifier auec blanc d'œuf frits aſſaiſonnés de ſel, ſucre, & vn peu de citron.

Table des Potages gras en la premiere saiſon, ſç. Ianuier, Fevrier, Mars.

Potages de poulets farcis, 1
Pot. de chapõ deſoſſé aux cardes & fromage, 2
Potage de ramiers aux choux verts, 3
Potage de cailles au bouillon brun, 4
Potage de perdrix aux champignons, 5
Potage à la Reyne, 6
Potage de riz, 7
Potage au fromage ou Iacobine, 8
Potage aux pigeonneaux gorgez, 9
Potage d'Allouettes à l'Angloiſe, 10
Potage de Poulle d'Inde à l'Allemande, 11
Potage de lapreaux à l'Italienne, 12
Potage de ſarcelles aux nauets paſſez, 13
Potage de gigot de veau farcy, 14
Potage d'eſchinée de porc aux pois paſſez, 15
Potage de gelinotte aux choux de Milan, 16
Potage de cochon de laict, 17
Potage à la Royalle, 18
P. de iaret de veau & de chapõ, dit de sãté, 19
Potage de pigeonneaux ou biſque, 20
Potage de canards à la rabeſque, 21
Potage de faiſans au pot pourry, 22
Potage d'oye graſſe aux nauets, 23
Potage de proſitrolle, 24
Potage de manuiettes au bouillon brun, 25

TRAITTE' DES POTAGES de la premiere saison, sçauoir Ianuier, Fevrier & Mars.

1. Potage de poulets farcis.

FAites farce auec ruelle de veau, moëlle de bœuf, ou graisse, vn peu de lart, fines herbes, siboullettes, sel, muscade, trois ou quatre iaunes d'œufs crus, farcissez les poulets entre peau & chair, les faites blanchir, & les mettés dans vn pot ou terrine auec bon boüillon, vn pacquet assaisonné de sel, & les faites blanchir auec iaunes d'œufs, & serfueil, & les mettez sur des croutes de pain bien mittonné, jus de citron & tranches au tour.

2. Potage de chapon desossé.

Faut fendre le chapon par le dos, en oster la peau entierre & faire farce auec la chair, moëlle de bœuf, vn peu de lart, fines herbes, iaunes d'œufs, & farcir la peau, & la coudre auec vne lardoire & vn peu de fisselle, & le faire cuire auec bon boüillon dans vne terrine, puis faire cuire

cardes bien blanches & les mettre vn peu dans la terrine, faire mittonner pain en croutes, dreſſer le chapon & les cardes, & mettre fromage de Milan rapé ou par tranches, puis faire mittonner enſemble, mettez jus de citron.

3. *Potage de ramiers aux choux de Milan.*

Faut picquer les ramiers, les faire cuire à demy à la broche, faire blanchir les choux & les hacher menu, garder deux des pommes, puis les paſſer par la poëſle auec lart fondu, les faire cuire auec boüillon, vn pacquet, deux ou trois cloux, ſel, vn peu de poiure, & les dreſſer ſur du pain mittonné, auec jus de mouton.

4. *Potage de cailles au brun.*

Faut faire blanchir les cailles & les empoter dans vn pot de terre auec de bon boüillon & vn morceau de veau, aſſaiſonner de ſel, vn pacquet; puis piller vn morceau de filet de bœuf, vn peu de chapelure de pain, & paſſer par l'eſtamine auec le boüillon de cailles, & le mettre dans vn petit pot ſur le feu, dreſſer les cailles & mettre ce coullis par deſſus; enrichiſſez de ce que vous aurez, champignons ou trefles; jus de citron & par tranches.

5. *Potage de perdrix aux champignons.*

Faut larder les perdrix de moyen lart, les passer à la broche iusques à demy cuisson, les empoter auec boüillon, vn pacquet, puis passer champignons par la poësle auec lart fondu & vn peu de farine: quand les perdrix seront presque cuites mettez-les dedans: le pot assaisonnés de sel, faites mittonner croutes de pain auec le mesme boüillon & dressez vos perdrix dessus, jus de citron & par tranches.

6 *Potage à la Reyne.*

Prens la chair d'vn chapon à demy rosty, & la pille dans vn mortier auec vn demy quarteron d'amende, six iaunes d'œufs durs: la passe par l'estamine auec bon boüillõ, puis la mettez dans vn pot de terre, vn paquet assaisonné de sel, vn champignon piqué de cloux, & des croutes dessous mittonnées auec boüillon; tu peux mettre sur le pain deux perdrix bouillies au blancs, jus de mouton & de citron & tranches en seruant, enrichy de champignons, de cresles & roignons de cocq.

7. *Potage de riz de veau.*

Apres que les riz seront bien blanchis passés les dans la poësle auec lart, fondu & vn peu de farine, mettés apres du bouil-

lon dedans assaisonné de sel, vn pacquet & les dressez sur des croutes mittonnées auec boüillon, jus de mouton & de citron & par tranches, enrichissez de champignons.

8. *Potage au fromage ou Iacobine.*

Hachés le blanc de deux perdrix ou chapons, le mettés dans vn pot auec boüillon, vn pacquet, sel, faites mittonner croutes auec boüillon, puis mettez la chair achée par dessus auec fromage par tranches ou rapé, capres, chapelure de pain, & le faites bien mittonner, jus de mouton & de citron, & en tranches en seruant.

9. *Potage de pigeonneaux gorgez.*

Hachez vn peu de moëlle de veau & de bœuf, vn peu de lart à gorget vos pigeons, les mettez en vn pot auec boüillon, assaisonnez de sel, muscade, & vn pacquet, quis quand ils seront cuits passés par l'estamine deux douzaines d'amandes & six iaunes d'œufs pillez, & les mettez cuire dans vn pot à petit feu: & quand vos pigeons seront dressés sur des croutes de pain bien mittonnés mettez couler par dessus, champignons, jus de mouton & de citron en seruant, & tranches sur

les bords des plats ou bassin.

10. *Potage d'Allouettes à l'Angloise.*

Passez les alloüettes par la poëlle apres les auoir vuidées, auec lart & vn peu de farine, les mertés cuire dans vn pot auec bouillon assaisonné de canelle, de dates de Leuant ; prunes de brignolles, écorse de citron confite coupée par tranches, vn peu de sel, vn verre de vin blanc, puis faites mittonnter biscuits ou maquarons auec le mesme boüillon; dressés vos alloüettes, encherissés de tout ce qui se trouuera dans le pot: mettés jus de citron en seruant.

11 *Potage de poulle d'Inde à l'Allemande.*

Lardés vn poullet d'Inde de gros lart, le faites rostir à demy, le mettés dans vne terrine auec boüillon assaisonné d'vn paquet & sel, quand il sera cuit mettés huitres, oliues desossées, capres, & vn boüillon brun passé, que vous trouuerés au commencement de la presente saison, & le dressés auec croutes de pain mittonnées, enrichissés de champignons frits, & de tranches de citron, & vn peu de poivre blanc.

12. *Potage de levraut à l'Italienne.*

Faut mettre le levraut en quatre quartiers,

tiers, le larder de gros lard, le passer par la poesle auec lard fondu, & le mettre cuire auec bon bouïllon, prunes de Ste. Catherine, prunes dates, raisains de Corinthe, écorce de citron, canelle, sel, vn verre de vin blanc & le dresser sur des biscuits ou pain: mettés, jus de citron & tranches, & grains de grenade en seruant.

13. *Potages de sarcelles aux nauets passez.*

Lardés les sarcelles de moyen lard, les passez par la poësle auec lard, dans le même lard passés nauets auec vn peu de farine, puis mettés tout bouïllir auec bouïllon de bœuf, vn pacquet & sel, & quand les nauets seront cuits passés par l'estamine auec le mesme bouïllon, dressés les sur croutes mittonnées au mesme bouïllon: mettés pain frit & jus de mouton.

14. *Potage de gigot de veau farcis.*

Faut faire la farce de la mesme chair auec graisse & lard, fines herbes, siboulles, poivre, muscade, sel, quatre iaunes d'œufs cruds, petis champignons, le faire cuire auec bon bouïllon dans vn pot, ou terrine, passer six iaunes d'œufs cuits par l'estamine auec bouïllon: quand le potage sera dressé, faut mettre ce coullis par dessus auec jus de citron & cham-

pignons farcis.

15. *Potage deschinée de porc aux pois passez.*

Faites cuire des pois auec eau de riuiere, les passez par l'estamine, quand ils seront cuits auec vn peu de bon bouillon assaisonné d'vn pacquet, de cloux hachez, serfeuil perfil bien menu, puis les passez par la poësle auec lard fondu: garnissez de pain frit ou de rouëlles d'andouille, vn filet de verjus, & jus de mouton; dressez en pain mittonné

16. *Potage de gros poulets aux choux.*

Lardez les poulets de gros lard, les faites rostir à demy, ou les passez par la poësle, & les empotez auec bouillon, faites blanchir les choux, les hachez menus, les passez par la poësle auec lard, les mettez auec les poulets, assaisonnez de sel, poivre, vn pacquet, puis les dressez sur des croustes mittonnées, enrichissez de pain frits & saucisses.

17. *Potage de cochon de lait.*

Faut larder le cochon de gros lard, le passer par la poësle par quartiers, & le faire cuire auec bouillon, assaisonné de sel, poivre vn pacquet, cloux, champignons passés à la poësle, auec vn peu de farine, marons, capres, & l'enrichissez de

champignons farcis & frits, jus de citrons & par tranches.

18. *Potage à la Royalle.*

Hachez blanc de perdrix bien menu, le mettez dans vn pot auec de bon bouïllon, & vn pacquet : pillez vn quarteron de piſtaches & les paſſez par l'eſtamine auec jus de veau, & les mettez dans vn autre pot : & quand les croutes ſeront bien mittonnées mettez le blanc des perdrix auec champignons hachez & cuits comme le blanc de perdrix : apres auoir mis les piſtaches paſſées par deſſus vous les garnirés de creſtes & roignons de cocq, puis mettre jus de citron & de veau, & citrons par tranches.

19. *Potage de ſanté auec chapons & jarets de veau.*

Il faut empoter vn chapon & vn jaret de veau dans vn pot de terre ou marmite auec bon bouïllon bien paſſé par l'eſtamine, aſſaiſonné d'vn pacquet auec lard, ſel & le bien écumer, puis faites cuire herbes dans vn autre pot auec du meſme bouïllon : faites mittonner crouſtes de pain puis mettez la viande, & paſſez les herbes par l'eſtamine : mettez le bouïllon ſur le potage, ſi vous voulez y laiſſer des her-

bes il eſt à vôtre choix : mettez jus de citron & de mouton en ſeruant

20. *Potage de pigeonneaux ou biſque.*

Les pigeonneaux les plus frais tuez ſont les meilleurs : apres les auoir plumez & blanchis qu'ils ſoient bien nets, empotés les en vn pot de terre auec bon bouïllon bien net & bien blanc, aſſaiſonné d'vn pacquet auec lard & ſel, les faites cuire trois quarts d'heure auec bon feu : faites mittonner crouſtes auec le meſme bouïllon, & ne dreſſez point les pigeonneaux que le plus tard que vous pourrez, garny de creſte, ris de veau, champignons ou morilles, ou mouſſerons, & piſtaches coupées : En ſeruant jus de mouton & de citron, & par tranches.

21. *Potage de canards à la rabeſque.*

Lardez le canard de gros lard, le paſſé par la poëſle, coupé des nauets bien menus & les faites cuire dans vn pot auec bouïllon aſſaiſonné de ſel, vn pacquet, vn peu de poivre & cloux, faites cuire deux douzaines de prunes de Saincte Catherine dans vn petit pot auec vin blanc, quand elles ſeront cuites paſſé les par l'eſtamine auec le jus, & mettez dans le pot des canards auec capres, ſauſiſſes, olives deſ-

ossées, & dressés sur des croutes mitonnées auec le mesme bouïllon : mettés jus de citron, & par tranches, & grains de grenade en seruant.

22. *Potage de faisans au pot pourry.*

Il faut mettre cuire les faisans dans vn pot ou terrine auec bon bouïllon assaisonné d'vn pacquet, sel & cloux, & mettre auec champignons, ris de veau, & piller vn morceau de filet de bœuf & vn demy quarteron d'amande, & passer par l'estamine auec vn peu de bouïllon, & mettre dans le pot, & dresser le tout sur des croutes mitonnées : mettez en seruant jus de citron & de mouton, & garnissez de citron par tranches & de champignons frits.

23. *Potage d'oye grasse aux nauets.*

Lardé-là de gros lard, assaisonné de poivre, sel, cloux pillez & la passez par la poësle auec lard fondu, mettez la dans vn pot ou terrine auec bouïllon, passez nauets couppez par la poësle auec lard & farine & mettez auec l'oye assaisonné de sel, vn pacquet, jus de citron en seruant, & garnis les bords du plat de pain frits.

24. *Potage au profitroles.*

Mettez petits pigeonneaux, riz de veau,

creſte de cocq, champignons par morceaux, moëſle de bœuf, vn peu de lard pillé & aſſaiſonné d'vn pacquet, ſel, muſcade, vn peu de bouïllon, & les faites cuire, puis tirez la mie d'vn pain de deux ſols, & le faites bien ſeicher, & quand les pigeonneaux ſeront cuits faut tout mettre dans le pain, & le mettre dans vn plat auec bouïllon, puis le dreſſer ſur la croute mitonnée, & piller vn blanc de perdrix, vn quartron d'amandes quatre iaunes d'œufs cuits, & paſſer par l'eſtamine auec bon bouïllon, aſſaiſonné d'vn pacquet, le faire cuire & le mettez ſur le profitrolle, garny de champignons farcis, creſtes citrons par tranches, & jus de citron & de mouton en ſeruant.

25. *Potage de mouiettes au bouïllon brun.*

Faut paſſer les mouiettes par la poëſle auec lard apres les auoir vuidées, & paſſer auſſi trois ou quatre foyes de chapon, les piller & les paſſer par l'eſtamine auec bouïllon, & mettre les mauuiettes auec dans vn pot, aſſaiſonné de ſel, cloux, vn pacquet, bouïllon, champignons par morceaux & les dreſſer ſur les crouſtes mittonnées, jus de citron en ſeruant & par tranche.

Table des Entrées de tables, en viande, pour la premiere saison, à sçauoir Ianvier, Fevrier & Mars.

Poulet d'Inde desossé,	1
Marinade de poulets,	2
Pastille d'espaule de mouton,	3
Pot pourry d'oyson,	4
Cochon de lait au blanc,	5
Hachy de blanc de perdrix,	6
Aloyau de bœuf a l'Angloise,	7
Gigot de mouton à la Royalle,	8
Vinaigrette de bœuf,	9
Poulle d'Inde au pot pourry,	10
Fricassée de poulets à la sauce brune,	11
Leuraut à la Suisse,	12
Grillade de poulet d'Inde froid,	13
Ragoust d'vn petit agneau,	14
Boudin blanc,	15
Gigot de veau estouffé,	16
Perdrix en ragouſt,	17
Queuë de mouton a la Suisse,	18
Andouilletes a l'Espagnolle,	19
Membre de mouton en carbonade,	20
Saucisses de veau,	21
Andouilles de porc,	22

Poulets a l'Espagnolle, 23
Pigeonneaux a l'Italienne. 24
Ragouſt d'alloüettes a l'Angloiſe. 25

Maniere d'appreſter les viandes des Entrées contenues cy-deſſus.

1. *Poulet d'Inde deſoſſé a la Suiſſe.*

Il faut oſter l'os de l'eſtomach du poulet d'Inde, le larder de gros lard aſſaiſonné de ſel, cloux battu, poivre, laurier, vn pacquet, citron vert & le faire cuire dans vn pot enuelopé d'vne ſeruiette auec boüillon & vn peu de vin blanc, le tenir de haut gouſt, le laiſſer refroidir à demy dans ſon boüillon & le ſeruir ſur vne ſeruiette ployée, auec tranches de citron & grenade.

2. *Marinade de poulets.*

Mettez les poulets par morceaux, les faites tremper en vinaigre, ſel, poivre, cloux, ſiboulles, laurier, faites vne paſte bien claire auec farine, vin blanc, iaunes d'œufs detrempez dedans, & les faites frire en lard fondu, ſeruez en piramide auec perſil frit, citrons par tranches.

3. *Pastille d'espaule de mouton.*

Faut vne espaule de mouton bien mortifiée, la larder de gros lard assaisonné de sel, poivre, muscade siboullettes, & la faire cuire à la broche, l'arroser d'eau & vn peu de sel, quand elle sera cuite mettre dans la sauce huistres, anchois, capres, champignons, passer en poësle auec lard fondu, & farine, seruir l'espaule dans la sauce, auec tranches de citron.

4. *Pot pourry d'oyson ou oye.*

Mettez les quatre quartiers lardez de gros lard, & passez à la poësle auec vn peu de lard, & les faites cuire auec bouïllon, vn peu de vin blanc, andouillettes de veau haché, lard & prunes de brignolles, dattes de Leuant, raisins de Corinthe, écorce de citron confit, vn peu de poivre, canelle, sel, capres, jus de citron, grains de grenade en seruant.

5. *Cochon au bleu ou au pore doüillet.*

Mets-le en quatre, garde la teste entiere, fais les blanchir dans l'eau, les larde de moyen lard, mets les dedans vn linge assaisonné de sel, poivre, cloux entiers, muscade, laurier, citrons verts, siboullettes, & fais cuire dans vn pot auec bouillon, vn peu de vin blanc, fait qu'il soit

de haut gouſt, & le laiſſe froidir à demy, & ſert ſur vne ſeruiette auec tranches de citron, & fleurs.

6 Hachis de blanc de perdrix.

Faut hacher blanc de perdrix cuites, le mettre dans vn pot auec vn peu de bon bouïllon, vn pacquet, vne douzaine de petits champignons, ſel, muſcade, deux iaunes d'œufs, & mettre en ſeruant ius de citron & de mouton, creſtes de cocq, champignons farcis.

7. Aloyau de bœuf à l'Angloiſe.

Faut vn aloyau auec le filet, & oſter le gros os de l'arreſte, le larder de gros lard, aſſaiſonner de ſel poivre, fines herbes, & l'enuelopper de papier, le faire cuire à demy à la broche, & puis le mettre auec la ſauce dans vne terrine auec boüillon, vn verre de vin blanc, champignons, le bien boucher qu'il ne prenne point d'air; quand il ſera pourry de cuire mettre anchois, capres, huiſtres, farine frite, & jus de citron, ſeruez à courte ſauce auec le tout par deſſus.

8. Membre de mouton à la fidelle.

Eſcorche le membre, & le bat auec vn roulleau, & le larde de moyen lard, le met cuire dans vn pot de terre ou terrine

auec vne cuillerée de boüillon assaisonné de sel, poivre, vn pacquet, & le bouche de paste qu'il n'ait point d'aire, le faits cuire à petit feu, & puis passe champignons par la poësle auec farine, riz de veau, crestes, capres, & quand le membre sera cuit desgraisse la sauce, messe tout ensemble & fait mitonner, mets jus de citron & par tranches.

9. *Vinaigrette de bœuf.*

Prens tranche de bœuf, la bats bien, la larde de gros lard, & la fais cuire auec eau & vn verre de vin blanc, assaisonné de sel, poivre, cloux, laurier, vn pacquet, la fais bien cuire qu'elle soit de haut goust, laisse consommer le boüillon & froidir dans le pot où il aura cuit, & le sert auec tranches de citron & vn fillet de vinaigre.

10. *Poulet d'Inde au pot pourry.*

Larde de gros lard, le passe à la poësle pour le colorer vn peu, le fait cuire dans vne grande terrine auec boüillon, vn demy septier de vin blanc, champignons assaisonnez d'vn pacquet, poivre, sel, cloux, quand il sera cuit passe huistre par la poësle auec lard & vn peu de farine, ris de veau, capres, concombre au vinaigre pellées &

par tranches ; & mets dans le pot pourry ; & sert le tout ensemble.

11. *Fricassée de poulets au brun.*

Mets les poullets par morceaux, les passe à la poesle auec lard fondu, mets dans vn pot auec vn peu de beurre, vn verre de vin blanc, assaisonné de sel, poivre, muscade, persil, serfeueil bien menu, siboullettes entieres, que tu retireras quand tu voudras seruir, passe farine par la poesle auec lard & mets dans les poulets auec ius de mouton & de citron, & par tranches.

12. *Levraut a la Suisse.*

Mets par quartier & larde de gros lard & le faits cuire auec du boüillon assaisonné de sel, poivre cloux, vn peu de vin, quand il sera cuit que la sauce sera consommée passe le foye & le sang par la poesle, vn peu de farine, & mesle tout ensemble, vn filet de vinaigre, oliues desossées & capres, & garny de tranches de citron.

13. *Grillade de poulet d'Inde froid.*

Tirez les cuisses, les ailles, & le cropion, & les faites griller auec sel, poivre, passez farine par la poesle auec lard fondu, mettez huistres, anchois, capres, muscade, vn peu de laurier & de citron vert, vinaigre, peu de boüillon, & faites mitonner le tout

enſemble.

14. *Ragouſt d'Agneau.*

Mets le en quatre quartiers, le larde de moyen lard, & luy donne vn peu de couleur, le mets dans vne terrine auec boüillon aſſaiſonné de ſel, poivre, vn pacquet, cloux, champignons, & quand il ſera cuit, paſſe huiſtres par la poëſle, vn peu de farine, deux anchois, ius de citron, & par tranches, garny de champignons frits.

15. *Boudins blancs.*

Hache chair de poulet d'Inde ou de chapon, & demy roüelle de veau, le tout vn peu plus qu'a demy cuit, & mets la moitié autant de panne de porc coupée en pieces, & enuiron huict iaunes d'œufs crus, trois pots de creſme de lait, aſſaiſſonné de ſel, poivre, muſcade, colaindre pilée, pile trois ou quatre ſiboulettes & les paſſe par l'eſtamine auec vn peu de boüillon, manie bien le tout enſemble, & l'entonne en boyaux de porc ou de mouton, & les dedouble, puis les faits cuire dans du laict enuiron vn quart d'heure à petit feu, les picque auec vne l'ardoire, & les laiſſe froidir dans le laict, & quand tu les voudras manger, mets les ſur le gril ſur vne feuille de papier gras.

16. *Gigot de veau eſtouffé.*

Larde le gigot de gros lard & le paſſe par la poëſle, le mets eſtouffer dans vne terrine, auec champignons, vne cuillerée de boüillon, vn verre de vin blanc, aſſaiſonné de ſel, poivre, vn pacquet auec cloux, muſcade, quand il ſera cuit, paſſe farine par la poëſle pour lier la ſauce, enrichis de pain frit, ris de veau, jus de citron & par tranches.

17. *Perdrix en ragouſt.*

Fendez les perdrix ou les aplatiſſez, les lardez de moyen lard, paſſez en la poëſle, & les faites cuire dans vne terrine auec boüillon, ſel, poivre, muſcade, puis paſſez champignons à la poëſle auec lard & vn peu de farine faites cuire tout enſemble auec vn verre de vin blanc & jus de citron, & de mouton, en ſeruant garniſſez de ris de veau, champignons frits.

18. *Queuë de mouton à la Suiſſe.*

Il la faut larder de gros lard, la faire cuire dans vn pot à part auec eau & vn peu de vin blanc, aſſaiſonné de ſel, poivre, laurier, cloux, vn pacquet, vne tranche de citron, & la faire de haut gouſt & paſſer par la poëſle auec lard, capres, anchois & vn peu de ſauce ou elle aura cuit, met-

tre par dessus en seruant ius de citron, ou vn fillet de vinaigre à l'ail.

19. *Andouillettes à l'Espagnolle.*

Faut hacher chair de veau, & vn peu de lard, fines herbes, iaunes d'œufs, sel, poivre, muscade, canelle pillée, & faite andouillettes dans des platines de lard, les mettre à la broche & receuoir ce qui en tombe, & quand elles seront cuites arrosés les à la broche de la sauce & de huict ou dix iaunes d'œufs cuits & mie de pain fresé menu, tantost de l'vn tantost de l'autre iusqu'à ce qu'elles ayent fait vne belle croustre, mets ius de citron & de mouton en seruant & persil frit.

10. *Membre de mouton en carbonade.*

Coupez membre de mouton en carbonade & le passez en la poësle auec lard, le mettez dans vne terrine auec boüillon, sel, poivre, cloux, vn pacquet, marons, & champignons, passez farine à la poësle pour lier la sauce, mettez capres en seruant & jus de citron & par tranches, garnissez de champignons frits, & pain frit.

21. *Saucisses de veau.*

Il faut hacher rouëlle de veau auec la moitié autant de lard assaisonné de sel poivre muscade, fines herbes bien menues, &

les entonnez en des boyaux de porc ou de mouton bien dedoublez, les mettre sur le gril, auec papier gras & seruir auec moutarde.

22. *Andouilles de porc.*

Coupez panne de porc par petits morceaux les assaisonnez de sel, fines herbes hachées menuës, poivre, & en rempliſſez les petits boyaux, & en faites andouillettes dans les grands boyaux, assaisonnez encore de cloux pillez, quand elles seront faites roullez les dans vn linge neuf & les faites cuire dans vne poissonniere auec eau, laurier & citron vert, & les laissez froidir dans leur boüillon, & les mettez sur le gril.

23. *Poulets farcis à l'Espagnolle.*

Faut faire farce auec rouelle de veau, lard, iaunes d'œufs, fines herbes, sel poivre, muscade, canelle, & farcir les poulets & les faire cuire à la broche, les arroser & mettre mie de pain, puis les seruir auec jus de citron & mouton.

24. *Pigeonneaux à l'Italienne.*

Il les faut fendre par dessus le dos, les faire tremper dans de l'huille d'oliue, sel, poivre, laurier, vn pacquet, vn peu de vinaigre, leur faire vne paste bien claire, & les passer dans la paste, puis les frire dans

la mesme huille, & les seruir au vinaigre rosat, ou à l'ail, auec cresson amorty dans le sel & le vinaigre.

25. *Ragoust d'Allouettes à l'Angloise.*

Vuidez les allouettes, les passez à la poësle auec lard & vn peu de farine, les mettez dans vne terrine auec boüillon & vin blanc, dattes de Leuant par morceaux, escorse de citrons confits, pistaches, cannelle, sel, vn peu de poivre, deux douzaines de prunnes de brignolles, & jus de citron en seruant, & les garnissez de tout ce que vous aurez mis dans le pot, seruez à courte sauce.

BIBLIOTHEQUE SAINTE GENEVIEVE

Table des entremets tant gras que maigres.

Trouſles au ius de mouton.	1
Oeufs filez à la poëſle.	2
Oeufs au ius de mouton.	3
Langues de porc.	4
Pieds de porc à la daube.	5
Roignons de bellier frits.	6
Pieds de porc au ius de mouton.	7
Sauſſices de blanc de chapon.	8
Riz de veau piquez.	9
Foye gras en ragouſt.	10
Gelée de grenade.	11
Ragouſt de beatilles.	12
Champignons en ragouſt.	13
Bonnets à paſſer par la ſeringue.	14
Oeufs à la portugaiſe.	15
Cardons d'Eſpagne.	16
Oeufs aux piſtaches.	17
Poupelins de Flandre.	18
Omelettes de iambon de Mayence.	19
Tourte de piſtaches ſans paſte.	20
Pets de putain.	21
Perſillade de tranches de iambon à la poële.	22
Tranches de iambon cuites ſur le gril.	23

Oeufs à l'eau de fleur d'orange 24
Omelette d'escorce de citron, 25
Souspersé de porc, 26
Roties de roignons de veau, 27
Riz de veau frits, 28
Riz de veau en ragoust, 29
Pieds de porc sur le gril a la sauce, 30
Blanc manger d'Espagne, 31
Gelée de citron, 32
Gelée verte, 33
Gelée rouge, 34
Gelée de violette, 35
Champignons frits, 36
Champignons en cassérolle, 37
Roche d'œufs rouges, 38
Roche d'œufs verts, 39
Oeufs filez, 40
Cresme de pistaches, 41
Pouplins de Flandres farcis, 42
Pan de porc, 43
Foye gras à la broche, 44
Palets de bœuf & menus droits, 45
Oeufs à la milanoise, 46
Blanc manger frit, 47
Nulle verte, 48
Nulle au naturel, 49
Nulle rouge, 50
Mousserons, 51

Morilles en ragouſt, 52
Morilles frites, 53
Trouſles à la braiſe, 54
Trouſles au vin, 55
Artichaux à la ſauce blanche, 56
Artichaux au beure blanc, 57
Artichaux frits, 58
Culs d'artichaux en paſte & frits, 59
Aſperges à la creſme, 60
Aſperges au beure blanc, 61
Aſperges au jus de mouton, 62
Creſpes à la Florentine, 63
Aſſiette de creſme d'amande, 64
Champignons a la creſme, 65
Choux fleurs au beurre blanc, 66
Choux fleurs au jus de mouton, 67
Omelette de foye de lapin ou leureau, 68
Foys frits dans la creſpine de porc, 69
Omelette de roignon de veau cuit, 70
Pois tendre au lard, 71
Creſme de petits pois, 72
Pois a la creſme, 73
Febues tendre a la creſme, 74
Febues au lard, 75
Febues a l'Italienne, 76
Faufracho a l'Eſpagnolle, 77
Oreille de porc a la barbe Robert, 78
Tranche de paſté de venaiſon, 79

Hure de ſanglier par tranches. 80
Cardes d'artichaux au fromage. 81
Menus droits de cerf ou de chevreuil. 82
Ragouſt de tranche de ſanglier. 83
Melon frit. 84
Creſme de Melon. 85
Concombre frit en paſte. 86
Concombre a la ſauce blanche. 87
Concombre au ius de mouton. 88
Bonnets au fromage de Milan. 89
Oreille de porc frite en paſte. 90
Ragouſt de beccaſſines. 91
Ragouſt de cailles. 92
Ragouſt de petits pigeonneaux. 93
Roſties de beccaſſes. 94
Roſties de feye gras. 95
Ragouſt de langue de bœuf coupée menu. 96
Ragouſt de tranches de iambon en paſte. 97
Ragouſt de groſſes creſtes de cocq farcies. 98
Ragouſt de roignons de cocq au ius de mouton. 99
Ragouſt de tranches de iambon à l'hypocras. 100
Boudins de foye gras & de chapon. 101

Maniere d'appreſter les Entre-mets contenus cy-deſſus.

1. *Trouſles au ius de mouton.*

Mondez les puis les coupez par tranches, les paſſez par la poële auec lard fondu & farine pour lier la ſauce, mettez vn pacquet aſſaiſonné de ſel muſcade, poivre, vn peu de boüillon, & les faites mittonner dans vn plat; quand la ſauce ſera cuitte & courte, mettez jus de mouton & de citron.

2. *Oeufs filez a la poële.*

Paſſez douze iaunes d'œufs crus par l'eſtamine, auec deux pots de creſme naturelle, eſcorce de citron confits rappée; & les mettez dans vne cruche auec bonne friture, & les faites bien riſoller & bien égouter, & les ſeruez auec ſucre & fleur d'Orange.

3. *Oeufs au ius de mouton.*

Mettez ius de mouton ſur vne aſſiette creuſe & le faites chauffer, & mettez œufs frais dedans aſſaiſonnez de ſel, muſcade, ius de citron, & piſtaches coupées, & paſſez la peſle du feu rouge par deſſus.

4. Langues de porc.

Faut oſter la peau, les bien nettoyer, & les garnir de fleurs en ſeruant.

5. Pieds de porc à la daube.

Faut auoir des pieds de porc fraiz, les bien nettoyer, les fendre par deſſus, les mettre dans vn linge & les faire cuire auec eau, vin blanc, ſel poivre, cloux, laurier ſiboulles, & fines herbes, vne liure de ſain doux, ou beurre fraiz; & les laiſſer froidir dans le bouïllon, puis les paſſer ſur le gril auec mie de pain & les ſeruir à ſec.

6. Roignons de belliers frits.

Il les faut faire cuire en de l'eau auec ſel, cloux, laurier, oſter la peau, les couper par tranches, & les faire tremper dans vinaigre, ſel, poivre, faire vne paſte bien claire, auec ſel, farine & eau, & les frire dans ſain doux, & ſeruir auec perſil frit, & tranches de citrons.

7. Pieds de pourceau auius de mouton.

Ces meſmes pieds ſe peuuent mettre par morceaux, les paſſer à la poéle auec lard, puis les mettre dans vn pot de terre auec vn peu de boüillon, vn pacquet, ſiboulle & poivre, quand la ſauce ſera bien courte mettez jus de mouton & de citron & capres.

8. *Sauciſſes de blanc de chapon.*

Faut hacher vn blanc de chapon auec vn morceau de filet de porc, & la moitié autant de panne coupée par morceaux, aſſaiſonné de ſel, poivre, muſcade, vne ſiboulle, vn peu de fines herbes, vn demy verre de vin blanc, & les entonner en des boyaux de porc bien menus, faite cuire ſur le gril, ſeruez auec moutarde de Dijon.

9. *Riz de veau piquez.*

Paſſez les ris de veau dans l'eau chaude & les piquez de menu lard, les faites cuire à la broche, mettez jus de mouton & de citron, poivre blanc, froté l'aſſiette d'vne eſchalope d'ail, & garny de perſil.

10. *Foyes gras en ragouſt.*

Paſſez les foyes gras par la poëſle auec lard fondu, les mettez dans vne terrine auec demy verre de vin blanc, trois ou quatre champignons, vn pacquet, ſel, poivre, ſiboulle, pillez vn des foyes pour lier la ſauce, mettez jus de citron & de mouton en ſeruant, garniſez de tranches de citron.

11. *Gelée de grenade.*

Paſſez graine de grenade ou de l'eſpineuenette dans vn linge bien net, mettez le

ius dans la gellée de citron elle prendra la couleur de grenade.

12. *Ragoust de beatilles.*

Faites cuire les beatilles auec boüillon ; les passez à la poéle auec lard fondu, & vn peu de farine, vn champignon, vn pacquet, sel, vn peu de poivre blanc, mettez ius de citron & de mouton en seruant.

13. *Champignons en ragoust.*

Faut couper les champignons par tranches, les passer dans vn plat ou poéle auec lard ou beurre, & les assaisonner de sel, muscade, vn pacquet, & les lier auec vn peu de farine frite, iaunes d'œufs & ius de citron.

14. *Bonets à passer par la seringue.*

Faites paste auec eau & farine & vn peu de sel, & en faites comme vne omelette à la poéle auec vn peu de beurre, & quand elle sera cuitte pillez dans vn mortier auec iaunes d'œufs, les passez par la seringue en bonne friture, seruez auec sucre & eau de senteur.

15. *Oeufs à la Portugaise.*

Faites fondre du sucre auec de l'eau de fleur d'orange, deux ius de citron vn petit de sel, iaunes d'œufs & mettez sur le

feu tout doucement, les mouués auec vne cuilliere d'argent, & lors que les œufs quitteront le plat ou poëslon ils seront cuits, lors qu'ils seront froids, dressez en piramide, garnissez d'escorce de citron confite, canellets de Florance, cotignac d'Orleans, & sucre musqué.

16. *Cardons d'Espagne.*

Faut bien netoyer les cardons, les mettre dans l'eau, puis les seruir sur vne seruiette entiere ou coupez, auec sel, & poivre.

17. *Oeufs aux pistaches.*

Pillez pistaches & vn morceau d'escorce de citron confit, & faite cuire le sucre auec ius de citron, & quand le sirop sera à moitié fait, mettez les pistaches dedans, auec iaunes d'œufs crus, mouuez iusques à ce qu'ils quittent le poëslon, & seruez auec eau de senteur sur des biscuits par tranches.

18. *Poupelains de Flandre.*

Prenez des petits fromages mouts, les pillez dans vn mortier auec farine, iaunes d'œufs & vn peu de sel, laissez la leuer trois ou quatre heures, & en faite abaisse espesse d'vn dos de couteau, & la coupés

de la grandeur d'vn escu, les glaissez auec sucre & fleur d'orange, & les faites cuire à petit feu dans vn four.

19. *Omelettes de iambon de mayance.*

Mettez deux ou trois tranches de iambon hachées bien menu, & battez auec huict œufs, vn peu de poivre, & vn peu de sel, & faite omelette auec lard fondu, puis mettez ius de citron & de mouton.

20. *Tourte de pistaches sans paste.*

Pillez pistaches auec escorce de citron confite, canelle, cinq ou six iaunes d'œufs crus, auec vn peu de fleur d'orange, deux macarons & faites cuire dans vne tourtiere auec moële de bœuf fonduë & la glaissez auec sucre musqué & fleur d'orange.

21. *Pets de putain.*

Auec la mesme paste des bonnets seringue, tu peux faire ceux-cy, y mettant vn peu de moële fonduë & vn peu de farine, sert auec sucre musqué, eau d'orange.

22. *Persillade de iambon de Mayance.*

Coupez vn iambon cru par tranches bien deliée, ostez la coisne & les faites cuire à la poële à sec, & les seruez auec persil frit en vinaigre rosart ou aux ails.

23. *Autres tranches de jambon cuit en vin.*

Coupez jambon cuit par tranches & les mouillez en vinaigre, mettez mie de pain persil coupé menu, poivre, les mettez sur le gril ou dans vne tourtiere, & les faites risoler, seruez à sec.

24. *Oeufs a l'eau de fleur d'orange.*

Mettez sucre & fleur d'orange dans vn plat ou poélon, & vn pot ou deux de cresme naturelle, rapé escorce de citron confite, vn peu de sel, puis mettez huict ou dix iaunes d'œufs crus & remuez comme œufs broüillez, seruez auec poupelains de Flandres autour.

25. *Omelettes d'escorce de citron confite.*

Faites boüillir escorce de citron auec vn verre de vin blanc, quand elle sera cuitte passez par l'estamine auec le mesme vin où elle aura cuit, pillez deux maquarons, & mettez ensemble vne douzaine de iaunes d'œufs crus, faites vostre omelette dans vne tourtiere auec moéle de bœuf, seruez auec fleur d'orange & sucre musqué.

26. *Souspersé de porc.*

Prens pieds & oreilles de porc, deux ou trois pieds de veau, oste les os apres les auoir fait cuire, puis les mets dans vn

linge, assaisonné de sel, poivre, muscade, fines herbes, cloux battus, & en fais comme vne boule, quand il sera froid coupe le par tranches.

27. *Roties de roignons de veau cuits.*

Hache bien menu assaisonné de serfeüil, sel, canelle, vn iaune d'œuf, sucre, & mets sur des roties de pain passées sur le gril, sers auec sucre, ou les glaise.

28. *Riz de veau frits.*

Blanchis les ris de veau & les coupe par tranches, poudre de sel, & poivre, & les farine, passe par la poéle auec sain-doux, sert auec persil frit & ius de citrons.

29. *Riz de veau en ragousts.*

Coupe riz de veau par morceaux, passe par la poéle auec lard fondu, deux ou trois champignons, vn pacquet, sel, poivre, muscade, vn peu de bouillon & fait cuire, lies auec vn peu de farine, puis ius de citron & de mouton en seruant.

30. *Pieds de porc sur le gril à la sauce.*

Quand les pieds de porc seront cuits passés les sur le gril, & sauce auec siboulettes, vn peu de beurre, sel, poivre, muscade, vn peu de vinaigre, & vn peu de moutarde; Souuiens-toy de passer les si-

boullettes par l'eſtamine auant que d'y mettre la moutarde.

31. *Blanc manger d'Eſpagne.*

Quand la gellée de citron eſt paſſée, mets amandes battues dans vn pot ou terrine auec la gellée de citron, la fais vn peu chauffer, & la paſſe par l'eſtamine & la laiſſe prendre, garny en ſeruant de gellée rouge, ou verte.

32. *Gellée de citron.*

Mettez deux rouelles de veau & vn vieux chappon, les faites cuire dans vn pot auec eau & le tiers de vin blanc, faites que la chair ſoit bien blanche dans l'eau, eſcumez la bien, quand elle ſera conſommée de la tierce partie & que la chair ſera cuite paſſez dans vn linge & la remettez bouïllir, battez le blanc d'vne douzaines d'œufs pour la clarifier & aſſaiſonnez de canelle, cloux entiers, poivre concaſſé, vn peu de ſel, ius de citron & ſucre, puis la laiſſez vn peu repoſer, la paſſez dans la chauſſe ou linge, auec vn grain de muſque.

33. *Gellée verte.*

Pillez feüille de poirée dans vn mortier de marbre, en oſtez bien les cottes, tirez le ius, & le faites conſumer dans vn plat d'argent ou pot de terre neuf, &

quand le ius sera en farine démeslez-le auec vn ius de citron dans la gelée, mettés vn peu sur le feu & la passez, elle sera verte sans autre couleur.

34. *Gelée rouge.*

Ne faut que prendre du tornesol de Portugal ou bestetraues cuites dans la cendre, la ratisser & la faire bouïllir vn bouïllon, & la passer par la chausse auec vn peu de musque.

35. *Gelée de violettes.*

Prenés tornesol violet ou poudre de violettes & la faites boüillir vn boüillon auec la gelée commune, puis la passez.

36. *Champignons frits.*

Passez les dans vn poëlon auec vn peu de boüillon pour les amortir, puis les poudrez de sel menu, & peu de poivre & farine, & les faites frire en sain-doux, seruez à la persillade & ius de citron.

37. *Champignons en cassérolle.*

Mettez champignons dans vne tourtiere auec lard ou beurre, persil, thin haché bien menu, auec siboulle entiere, les assaisonnés de sel, muscade, poivre, & les faites cuire comme vne tourte, bien rissollez, quand la sauce sera consommée non pas tout à fait mettez ius de citron & de mou-

ton, gar nisez de persil frit, & tranches de citron.

38. *Roche d'œufs rouges.*

Prenez œufs à la portugaise, les pillez dans vn mortier auec gelée de groiseilles rouges, & passez par la seringue, ayez vne platine qui soit bien percée ou les passez dans vne toile de crin, & les seruez les plus secs que vous pourrez, tous nus.

39. *Roche d'œufs verts.*

Pillez de la poirée & en tirez le ius le plus espais, & le faites cuire auec vn peu de sucre pour luy oster la crudité, les passer comme cy-dessus par la seringue ou la toille de crin.

40. *Oeufs filez.*

Faites sirop de sucre tout pur auec vn verre de vin blanc, dans vn bassin d'argent, quand le sirop sera plus de moitié fait, battez deux douzaines de iaunes d'œufs sans rien autre chose, les passez dans vne grande escumoire plate afin que les filets se fassent bien, estans tirez faites les seicher deuant le feu seruez tout apres les auoir musquez.

41. *Cresmes de pistaches.*

Pillez demy liure de pistaches auec vn quarteron d'escorce de citron confite, les

paſsez par l'eſtamine auec vn peu de vin blanc & d'eau de fleur d'orange, vn quarteron de ſucre fondu, vn peu de muſques, puis faites la creſme tout doucement & à petit feu, & mouuez touſiours ; quand vous verrez qu'elle commencera vn peu à boüillir le tirez & la dreſſez.

42. *Poupelaine de Flandre farcis.*

Ces poupelains ſe font comme les autres, quand ils ſont cuits les faut ouurir par le coſté & y mettre cette compoſition, coupez abricots en confiture ſeiche, ceriſes à oreilles par morceaux, le mettez dans vn plat auec eau de fleur d'orange & de muſque, vn ius de citron & vn peu de ſucre, puis le tenez vn peu ſur le feu couuert d'vne aſſiette, & mettez dans vos poupelains: ſeruez auec ſucre.

43. *Pan de pore.*

Faites le bien cuire en boüillon aſſaiſonné de ſel, poivre, cloux, & laurier, puis le tirez & mettez mie de pain & poivre par deſſus, les faites riſſoller dans vne tourtiere couuerte, & l'arroſez par fois de beurre fondu, & le ſeruez tout ſec.

44. *Foyes gras a la broche.*

Paſſez les foyes gras par l'eau chaude, les mettez en vne broche, les faites cuire, &

les arrosez de lard fondu & vn pacquet ; quand ils seront cuits mettez sel, pain frisé, poivre blanc, & ius d'orange en seruant.

45. Palets de bœuf en menus droits.

Faites les bouïllir auec eau & les pelez, coupez les par petits morceaux en tranches deliées, les passez par la poéle auec lard fondu, persil, serfüeil bien menu vn peu de thin, vne siboulle entiere, poivre, sel, vn peu de boüillon & de vin blanc, & les faites mitonner dans vn petit pot ou plat, liez la sauce auec chapelure de pain, mettez ius de mouton & de citron en seruant.

46. Oeufs à la Milanoise.

Faites fondre sucre auec vn peu d'eau, & les faites cuire vn peu plus qu'à demy, puis prenez iaunes d'œufs l'vn apres l'autre auec vne cueilliere d'argent, & les mettez dans vostre sucre que vous tiendrez tousiours bien chaud, les mettrez & tirerez l'vn apres l'autre : vous en ferez tant qu'il vous plaira, quand vous aurez fait mettez dans le reste de vostre sucre pistaches mondées, écorce de citron par tranches, vn peu de fleur d'orange, & vn

ius de citron, & mettez par dessus vos œufs.

47. *Blanc manger frit.*

Delayez farine de ris ou d'amidon auec eau ou lait, les faites cuire en remuant, & quand vous verrez qu'il sera cuit mettez le dans vne tourtiere, estant froid coupez le par tranches & le faites frire, mettez sucre, musque & eau de fleur d'orange en seruant.

48. *Nulle verte.*

Pillez pistaches auec sucre, écorce de citron, iaunes d'œufs, vn peu sel & de ius de poirée, ius de citron, eau de fleur d'orange & musque, puis faites cuire sur vne assiette à petit feu, & passés la pesle rouge par dessus de loing.

49. *Nulle au naturel.*

Mettés dans vn mortier deux maquarons, quatre iaunes d'œufs, ius de citron, vn peu de lait, de sucre, & de sel, escorce de citron rapée, eau de fleur d'orange: faites cuire sur vne assiette ou plat, garnissés d'escorce de citron & de pistaches licées.

50. *Nulle rouge.*

Mettés deux maquarons quatre iaunes d'œufs, sucre, eau de fleur d'orange,

musque, vn peu de sel, ius de citron, & vne tassée de ius de groiselles rouges, mélé le tout ensemble, puis faites cuire de mesme.

51. *Mousserons.*

Faut bien monder les mousserons, les lauer vn peu, puis les secoüer dans vn linge, les faire cuire dans vn plat ou poisson auec beurre ou lard fondu, vn pacquet, sel & muscade, & les lier auec vn iaune d'œuf, farine ou chapelure de pain, vn peu de ius de citron en seruant & de tranches sur les bords de l'assiette ou du plat.

52. *Morilles en ragoust.*

Les faut couper en long, les bien lauer, les passer en la poësle auec beurre ou lard fondu, persil, serfeüil bien menu, vne siboulle, sel & muscade, y mettre vn peu de boüillon, & les faire mittonner dans vn petit pot de terre, & les seruir à courte sauce auec vn ius de citron, ou vn peu de vinaigre.

53. *Morilles frittes.*

Il faut fendre le morilles en longueur, les faire boüillir auec vn peu de bon boüillon à petit feu : quand le boüillon sera consommé farinez les, les faites fri-

re en lard fondu ou sain-doux, faites sauce auec le reste du bouïllon où elles auront cuits, ius de mouton & de citron, mettez la sauce, qui sera bien courte, au fonds de l'assiette assaisonnée de sel & muscade en cuisant.

54. *Truffles a la braise.*

Lauez les bien, les fendez iusques à la moitié, y mettez sel, poivre blanc concassé, & les refermez tout doucement, les mettez cuire dans vn papier mouillé en la braise qui ne soit pas trop ardante, puis seruez dans vne seruiette pliée.

55. *Trouffles au vin.*

Mettez les cuire dans vn pot de terre auec vin blanc ou clairet assaisonnez de sel, laurier, vn peu de poivre, & seruez de mesme auec poivre blanc.

56. *Artichaux a la sauce blanche.*

Faites cuire petits artichaux dans l'eau & vn peu de sel, quand ils seront cuits passez les cus par la poësle auec persil, assaisonné de sel, poivre blanc; & faites sauce auec iaunes d'œufs & vn filet de vinaigre & vn peu de boüillon.

57. *Artichaux au beurre blanc.*

Faites cuire les Artichaux de mesme que les autres, ostez le foin quand ils seront

cuits, & faites sauce auec beurre blanc vinaigre, sel, & muscade.

58. *Artichaux frits.*

Coupez les artichaux par tranches, ostez le foin, & les faites boüillir trois ou quatre boüillons dans l'eau, les mettez tremper auec vinaigre, poivre, sel, vne siboulle, puis les farinez & les faites frire auec sain-doux ou beurre affiné, mettez persil frit en seruant.

59. *Culs d'artichaux en paste & frits.*

Quand les artichaux seront cuits ostez le foin: faites paste auec farine, sel, poivre & eau, & les empastez, les faites frire en grand friture seruez auec persil frit & vn filet de vinaigre rosart.

60. *Asperges à lacresme.*

Rompez les par petis morceaux iusques au dur, les faites blanchir dans l'eau boüillante, passez les à la poësle auec beurre, serfeuil, assaisonnez de sel, muscade, ostez le beurre & y mettez la cresme naturelle auec vn iaune d'œuf.

61. *Asperges au beurre blanc.*

Faites cuire les asperges dans l'eau auec vn peu de sel, faites sauce auec beurre, sel, vinaigre, muscade, ou poiure blanc, met-

tez sur vos asperges quand elles seront dressées.

62. *Asperges au ius de mouton.*

Rompez asperges par morceaux, les passez à la poëlle auec lard fondu, persil, serfeuil coupé menu, & vne siboulette entiere, que vous tirerez, assaisonnez de sel muscade, les faites mittonner dans vn pot à petit feu, apres vous osterez vn peu de lard ou de beurre, & mettez vn ius de mouton & de citron; & seruez à courte sauce.

63. *Cresples à la Florentine.*

Faut piller dans vn mortier deux fromages mouts, douze iaunes d'œufs vn peu de laict, vne demie liure de farine, escorce de citron confite & rappée, & faire vne paste à demie claire, & la mettre dans vne cruche ou pot de terre, & la faites frire en grande friture, faites petits & gours, quand ils seront cuits glaissés les auec sucre, fleur d'orange & musque dans vne tourtiere au four.

64. *Assiette de cresme d'amande.*

Pillez vne liure d'amande que vous aurez fait tremper en eau apres les auoir pelées, arrosez les auec vn peu d'eau ou laict les passez par l'estamine, auec le moins

que vous pourrez d'eau, les mettez cuire dans vn pot de terre à petit feu & les remués auec vn roüillau; quand vous verrez qu'elle sera espaisse comme cresme naturelle, mettez-y sucre & eau de fleurs d'Orange musquée.

65. Champignons à la cresme.

Mettez cuire champignons par morceaux auec beurre, assaisonnez de sel, vn pacquet, vn peu de muscade, & les faites cuire en grand feu; quand ils seront cuits, & qu'il n'y aura presque plus de sauce, mettez la cresme naturelle quand vous voudrez seruir.

66. Choux fleurs au beurre blanc.

Quand vos choux fleurs seront bien espluchez faites les cuire auec de l'eau, sel, beurre, en grand feu, vn cloud de girofle, faites les bien esgoutter & les mettez auec beurre dans vn plat pour les tenir chauds, puis faites vne sauce liée auec beurre, vinaigre, sel, muscade, poiure blanc & tranches de citrons que vous mettrez quand vous les aurez dressez.

67. Choux fleurs au jus de mouton.

Faites cuire vos choux comme cy-dessus, les passez à la poësle auec lard fondu, persil, cerfeüil, vn peu de thin, vne ci-

boulle entiere auec sel, & les faites mitonner, quand vous voudrez seruir mettez jus de mouton & vn filet de vinaigre & poivre blanc.

68. Omelette de foye de lapin ou de leureaut.

Pillez foyes de lapin ou de levraut, & les hachez tous crus, puis les pillez auec vn peu de fines herbes, & assaisonnez de sel & poiure blanc, quatre œufs, lard fondu, & quand le tout sera meslé faites vostre omelette dans vne grande tourtiere auec lard fondu, & seruez auec jus de mouton & de citron, sur tout qu'elle soit bien cuitte & humide.

69. Foyes gras frits.

Prenez foyes gras & les enueloppez chacun à part dans vn morceau de crespine de porc, ou de veau, ou d'aigneau, assaisonnez de fines herbes bien menues, auec sel, poivre, & les liez, faites les apres tremper dans vinaigre, sel, ciboulles, laurier, puis les farinez & les faites frire auec du lard fondu, puis mettez poivre blanc concassé, jus de mouton & de citron au fons de l'assiette, frottez d'vne eschalotte, & mettez les foyes dessus.

70. *Omelette de roignon de veau cuit.*

Faut hacher le roignon de veau bien menu, & le battre dans vn plat auec huict œufs cruds, assaisonné de sel poivre, canelle, & faire l'omelette auec lard fondu, la faire bien cuire, & la seruir auec jus de mouton & de citron.

71. *Petits pois verts au lard.*

Faites fondre du lard & passez vos pois à la poësle, ou dans vn plat ou terrine, mettez sur le feu auec vn pacquet d'assaisonnement, vn peu de sel, & y mettez vn peu de bouïllon, ne les couurez point, ayez soin de les remuer souuent à petit feu, & les conseruez les plus verts que vous pourrez, en seruant mettez vn peu de beurre frais & les remuez.

72. *Cresme de petits pois.*

Faites les bouïllir vn bouïllon, les pillez dans vn mortier, & les passez par l'estamine auec lard fondu, les mettez cuire dans vn plat, auec vn petit pacquet assaisonné de sel, poivre blanc, & les faites bouïllir à petit feu, garnissez le bord de l'assiette de petites tranches de jambon de Mayence passés à la poësle.

73. *Pois à la creſme.*

Faites cuire vos pois comme cy-deſſus, & quand vous voudrez ſeruir mettez-y voſtre creſme.

74. *Febues tendres à la creſme.*

Faites blanchir vos Febues, les deſroüez, paſſez les par la poëſle auec lard ou beurre, fariette, ſel bien menu, & les faites mittonner dans vn pot ou plat, & quand vous voudrez ſeruir vous y mettrez vn jaune d'œuf delayé auec la creſme vn peu de muſcade.

75. *Febues au lard.*

Il les faut accommoder de meſme les autres, hors qu'il ne faut point mettre de creſme ny d'œufs, mais vous y pouuez mettre vn jus de mouton ſi vous voulez, aſſaiſonnées de ſel, fariette & les ſeruez à petite ſauce.

76. *Febues à l'Italienne.*

Apres qu'elles ſeront bien blanchies & déroüées les faut poudrer de ſel, poivre & farine, les faites frire en grande friture, & les ſeruez à ſec auec perſil frit.

77. *Faufrache à l'Eſpagnolle.*

Quand les febues tendres ſeront deſroüées, pillez les dans vn mortier aſſaiſonnées de ſel, poivre, trois œufs, crus, les fai-

tes cuire dans vne tourtiere auec lard fondu, comme vne tourte sans paste, & la seruez entiere ou coupée.

78. *Oreille de porc a la barbe Robert.*

Il la faut couper par tranches & la passer par la poéle auec vn peu de beurre, fricasser dans le mesme beurre ciboulle bien menues, assaisonnées de sel, poivre, muscade, vinaigre, capres, vn peu de boüillon; quand vous voudrez seruir mettez-y vn peu de mousterde.

79. *Tranches de paste de venaison.*

Coupez vos tranches de venaison du bon sens, afin que les lardons paroissent bien mis & les dressez sur vne assiette.

80. *Hure de sanglier par tranches.*

Apres l'auoir bien bruslée & bien lauée, faites la cuire en vin vermeil, assaisonnée de force sel, fines herbes, citron vert, oignons, laurier; mettez du foin au fonds du chauderon peur qu'il ne brusle, & mettez luy vn pacquet de poivre pillé, & cloux, poivre long, dans & sous la langue, quand elle sera à demy cuitte mettez y vne pinte de vinaigre & la laissez refroidir dans son boüillon, vous la pouuez seruir à part, entiere ou par tranches.

81. Cardes d'artichaux.

Faites cuire vos cardes auec eau, beurre, verjus, vne crouſte de pain, quand elles ſont cuittes mettez les auec bon beurre & fromage de milan, faites mitonner à petit feu auec muſcade, ſel & vn jus d'orange.

82. Menus droits de cerf.

Il faut faire cuire les menus droits dans eau & vin blanc, ſel, laurier & les couper par tranches raiſonnables, les paſſer à la poële, auec lard fondu, fines herbes, vn pacquet, aſſaiſonné de ſel, poivre, muſcade, vne tranche de citron vert & vn peu de boüillon, & les mettre dans vn petit pot auec vn verre de vin blanc, & les delayer auec vn peu de farine frite, mettre vn jus de mouton & de citron en ſeruant,

83. Ragouſt de tranches de hures de Sanglier.

Faites les griller auec mie de pain & poivre, faites vne ſauce auec lard fondu farine cuitte, vn pacquet, ſiboulle ou eſchalotte, jus de mouton & de citron en ſeruant.

84. Melon frit.

Il faut oſter les coſtes du Melon & le couper par tranches, & les faites amortir

auec vn peu de sel menu, puis faites vne paste auec farine, deux ou trois iaunes d'œufs, & les faites frire en grande friture, apres l'auoir passé dans la paste, seruez auec sucre musqué.

85. *Cresme de Melon.*

Faites cuire le Melon par morceaux dans vn pot auec vin blanc & vn peu de canelle, sucre, puis passé par l'estamine le tout ensemble, & mettez dans vn poélon ou plat d'argent, la faites cuire à petit feu en la mouuant, quand vous verrez qu'elle sera espaisse comme la cresme naturelle, rapez y escorce de citron confite, mettés y eau de fleur d'Orange & sucre musqué en seruant.

86. *Concombre frit en pasté.*

Apres que vous aurez coupé vos concombres mettez les dans vn sac auec sel & poivre, faites paste auec eau, farine & sel & les trempés dedans & les faites frire en grande friture, & seruës auec vinaigre à l'ail & poivre blanc.

87. *Concombre à la sauce Blanche.*

Coupés vos concombres par morceaux, les faites blanchir dans l'eau & du sel, puis les passez à la poësle auec lard ou beurre, fines herbes, sel, poivre, muscade & faite

sauce blanche auec iaunes d'œufs & vinaigre ou verjus.

88. *Concombres au ius de mouton.*

Coupez vos Concombres par tranches ou par morceaux, & les faites blanchir en eau boüillante, puis les passés auec lard par la poëlle, vn peu de fines herbes, sel poivre, muscade, & les faites mittonner dans vn pot ou plat; quand vous voudrés seruir ostés le lard & mettés ius de citron & de mouton.

89. *Bonnets au formage de Milan.*

Faites pastes auec demy liure de farine, trois iaunes d'œufs, sel, vin blanc, la farine soit vn peu clairette, puis coupés fromage de Milan par morceaux comme pierres à fuzil, & faites bonnets en grande friture & les serués sans sucre.

90. *Oreille de porc fritte en paste.*

Coupés vne oreille de porc par tranches, la passés dans vne paste que vous ferés auec farine, vin blans sel, poivre, fines herbes bien menuës & la faite frire en grande friture, mettez poivre blanc, ius de citron en seruant.

91. *Ragouſt de Beccasines.*

Fendés les beccassines en deux & les passés à la poëlle auec lard fondu, assaison-

né de sel, poivre blanc, vne ciboulle entiere que vous tirerez, & vn peu de jus de champignons & jus de citron, il ne faut rien oster du dedans des beccassines, seruez auec tranches de citron.

92. *Ragoust de cailles.*

Fendez les cailles, mais ne les separez pas, les passez auec lard par la poële, assaisonnez d'vn pacquet, sel, poivre, muscade, trois ou quatre champignons, vn peu de farine, mettez en seruant jus de citron & de mouton.

93. *Ragoust de petits pigeonneaux.*

Mettez petits pigeonneaux dans vn pot auec du lard pillé, petits champignons ou mouserons, assaisonnés de sel, vn pacquet, vn peu de poivre, vn demy verre de vin blanc, les faites cuire à petit feu, mettez-y aussi vn peu de boüillon, pillez vne douzaine d'amendes, les passez par l'estamine auec quatre iaunes d'œufs & le mesme boüillon des pigeonneaux, puis mettez tout ensemble auec ius de mouton & de citron en seruant.

94. *Rosties de Beccasses.*

Hachez menues la chair des beccasses & le dedans aussi, excepté le ieusier, assaisonnés de sel, poivre blanc & vn peu de lard fondu,

fondu, meslez le tout ensemble, faites vos rosties & les faites cuire à petit feu dans vne tourtiere, puis vous frotterez vne eschallotte dedans vn jus de mouton & d'orange, que vous mettrez sur vos rosties, en seruant ne mettés point de sucre.

95. *Rosties de foyes gras.*

Passez foyes gras à la poesle auec lard pillé, trois ou quatre champignons, fines herbes, siboulles bien menuës, assaisonnées de sel, poiure, blanc, & les faites cuire de mesme celles de beccasse, & les seruez de mesme.

96. *Ragoust de langue de bœuf coupée menu.*

Coupez langue de bœuf par tranches, la passez à la poesle auec lard fondu, fines herbes, siboulles, le tout assaisonné de sel, poiure, muscade, vn peu de vin blanc, vn peu de farine fritte, vne tranche de citron vert, & mettez le jus en seruant.

97. *Ragoust de tranches de jambon en paste.*

Coupez tranches de jambon cuit, faites paste auec farine & vin blanc, sel, poivre blanc concassé; trempez vos tranches & les faites frire en sain-doux, & seruez auec persil frit.

98. *Ragouſt de groſſes creſtes de cocq farcies.*

Prenez des plus grandes creſtes de cocq & faites cuire à demy, & les ouurez par le gros bout auec la pointe d'vn couteau, faites farce auec vn blanc de poulet ou de chapon, moëſle de bœuf, vn peu de lard pillé, aſſaiſonné de ſel, poiure, muſcade, vn jaune d'œuf & farciſſez vos creſtes & les faites cuire dans vn plat auec vn peu de boüillon eſpais, quatre champignons par tranches, & les delayez auec vn jaune d'œuf cru, mettez en ſeruant jus de citron & de mouton.

99. *Ragouſt de roignons de cocq au jus de mouton.*

Paſſez roignons de cocq par la poëſle auec lard fondu, vn pacquet, ſel poiure, muſcade, vn peu de farine cuitte, meſlez trouſſes par tranches ou par morceaux, faites cuire le tout enſemble dans vn petit pot, ſeruez à courte ſauce, & mettez jus de citron & de mouton.

100. *Ragouſt de tranches de iambons à l'hypocras.*

Paſſez tranches de jambon toutes cruës par la poëſle, & faites ſauce auec ſucre, canelle, vn macaron pillé, vin vermeil,

vn peu de poiure blanc concassé; & mettés auec les tranches, quand la sauce sera faite mettez jus d'orange en seruant.

101. *Boudins de foyes gras & de chapon.*

Coupés bien menu vn quarteron de panne de porc, hachez vne liure de foye gras auec vne liure de chair de chapon, assaisonnée de fines herbes, ciboulles, sel, poivre, muscade, cloux pillez, canelle, six iaunes d'œufs crus, deux pots de cresme, & mettez en menus boyaux de porc, ou de mouton ou d'agneau, & les faites cuire dans du laict, auec sel, citron vert, laurier, & les faites rostir sur vne feüille de papier à petit feu, mettez oranges en seruant.

Table des Viandes qui se mangent ordinairement toute l'année, chacune en leur saison. Depuis la Sainct Remy iusques à Pasques, qui contient la derniere & premiere saison, on peut seruir ce qui s'ensuit.

Chapons gras.
Poules chastrées.
Poulet d'Inde ou cocq d'Inde.
Chapon de pallier.
Gelinottes de bois.
Leuraux.
Lapins.
Perdrix.
Benaris de Gascongne.
Beccasses.
Beccassines.
Ramiers.
Pluuiers.
Vaneaux.
Sarcelles.
Canards.
Faisans.

Poulets de grain.
Courlis.
Pigeonneaux de volliere.
Cailles.
Oyes graſſes.
Allouettes.
Arondelles de mer.
Beutors.
Bizets.
Tiers.

Depuis Paſques iuſques à la S. Iean on mange en leur bonté les viandes qui s'enſuiuent.

Poulets.
Dindons de l'année.
Oyſons.
Agneau.
Cheureau.
Pigeonneaux.
Levraux de Ianuier.
Lapreaux.
Marcaſſins.
Perdrix.
Faiſans.
Cochon de laict.
Pigeons de campagne en ramereaux.

De la S. Iean à la S. Remy ces viandes sont à leur bonté.

Becque figues de prouence.
Oriolane.
Perdreaux.
Ramereaux.
Tourte.
Faisanteaux.
Cailleteaux.
Levraux.
Marcasin.
Poulet d'Inde.
Chapponneaux.
Pigeonneaux de volliere.
Estudeaux.
Poullardes de l'année.
Railles de Bruieres.
Griues.
Manuiettes.
Cochon de laict en aigneau.

Bien que toutes ces viandes soient bonnes toute l'année, neantmoins elles ne laissent pas d'estre meilleures en leurs saisons, c'est pourquoy i'ay faict cette separation pour aduertir beaucoup de personnes qui

n'ayant pas la vraye experience font beaucoup de fautes dans leurs achapts & prouisions, & ayant ces separations en l'idée, y pourront plus facilement satisfaire leurs maistres, & s'acquitter honnestement de leur charge.

Table generalle de tout le gibier & volatilles que l'on peut seruir aux bonnes Tables pendant toute l'année.

Faisans, Faisandeaux.	1
Cailles, Cailleteaux.	2
Perdrix, Perdreaux.	3
Ramiers, Ramereaux.	4
Dindes, Dindonneaux.	5
Beccasses, Beccassines.	6
Pluuier.	7
Vaigneaux.	8
Tourterelles.	9
Bisets.	10
Canards.	11
Tiers.	12
Sarcelles.	13
Rouges.	14
Sappinettes.	15

Corlis, 16
Beutort, 17
Canards de paillé. 18
Oye sauuage, 19
Oyson, 20
Grues, 21
Allouettes, 22
Chapons gras & chapons de pallier, 23
Poules, poulardes, poules chastrées, 24
Poulets & estudeaux, 25
Poulets en paneau, 26
Pigeonnaux de volliere, 27
Pigeons de campagne, 28
Genilottes de bois, 29
Ortolans, 30
Mouiettes, 31
Ralles de bruiere, & ralles d'eau, 32
Poules d'eau, 33
Oustardes, 34
Faisans bruans ou faisans noirs, 35
Becque-figues de Prouence, 36
Venaris de Gascongne, 37
Arondelles de Mer, 38
Lievres, Lévraux, 39
Lapins, lapreaux, 40
Agneaux, chévraux, 41
Cochon de lait, 42
Marquasins, 43

Sangliers. 44
Cheureuil, 45
Cerfs & biches, 46
Dains & fans de Dains, 47
Cochon en marquasin, 48
Cochon de lait en agneau, 49
Agneau en cochon de lait, 50

Methode pour appreſter toutes les viandes nommées cy-deſſus en la Table precedente.

1. Les faiſant & les faiſandeaux, ſe doiuent plumer à ſec, & vuider, & les picquer de menu lard, les roſtir & les manger au verjus, ſel, poiure, ou à l'orange.

2. Les cailles & cailleteaux, les faut vuider & les manger bardées auec poiure ou piquées auec oranges.

3. Les perdrix & les perdreaux, les faut piquer & les manger au verjus, ſel poivre blanc, ou oranges.

4. Les ramiers & les ramereaux ſont bons auec verjus de grain ou orange, au vinaigre roſart, auec ſel, poiure blanc.

5. Les dindes & les dindonneaux ſe

doiuent arroſer en rotiſſant auec vn filet de vinaigre, ſiboulles, vn peu de ſel, & poivre blanc.

6. Il ne faut point vuider les beceaſſes ny les beccaſines, mais les faut piquer bien menu, & les roſtir à la broche, faire roſties & ſauce auec orange, ſel, poiure blanc, vne ſiboullette.

7. Les pluuiers ſe doiuent appreſter de meſme que les beccaſſes & les manger de meſme.

8. Les vaineaux ſont vne eſpece de pluuiers, ils s'appreſtent de meſme & ſe peuuent manger à la meſme ſauce, ou au verjus de grain.

9. Les tourterelles ſe doiuent vuider, les piquer, ou barder, & les manger auec verjus de grain, oranges, ou vinaigre roſart, auec ſel, & poiure blanc.

10. Les biſets ſont eſpeces de pigeons, il les faut vuider & les piquer de menu lard, & les manger auec vinaigre roſart, verjus, ou oranges, ſel, & poiure blanc.

11. Les canars ou oyſeaux de riuieres ſe doiuent vuider & les mettre à la broche ſans larder, & quand ils ſeront à demy cuits les flamber auec lard, & les manger tous ſanglans, auec ſel, poiure blanc &

jus d'orange ou poiurade naturelle.

12. Les tiers se doiuent appreſter ainſi que les canards, & les manger à la meſme ſauce.

13. Les ſarcelles ſe peuuent appreſter tout de meſme que les tiers & les manger de meſme.

14. Les rouges ſe peuuent picquer de menu lard & les vuider, & les manger à la poiurade, ou auec jus d'orange, poiure blanc, & ſel.

15. Les ſapinettes ſe peuuent vuider & les picquer de menu lard, & les manger auec ſel, orange, ou à la poiurade.

16. Les corlis, faut oſter les boyaux & le iuſier, laiſſer le foye, le piquer de menu lard, & le manger à la poiurade, ou auec jus d'orange, ſel & poiure.

17. Il faut piquer le beutor & le vuider, & le manger a l'orange auec ſel, & poiure.

18. On doit mettre quelque bouquet de menu lard aux canars de paillier, & les faire vn peu plus cuire que les autres, & les manger à la meſme ſauce.

19. Les oyes ſauuages & les oyes priuées ſe doiuent vuider & les mettre à la broche ſans larder ſi elles ſont bien graſſes, ſi elles ſont maigres il n'y a pas de dan-

ger d'y mettre quelque lardon, c'eſt à dire quelque bouquet, & la flamber de lard, & faire ſauce auec pruneaux de Sainte Catherine, les paſſant par l'eſtamine quand ils ſeront cuits, ou les manger à la poiurade, ou au ſel, & à l'orange.

20. Les oyſons ſe doiuent garder & vuider, & faire farce auec les foyes, lard, herbes hachées bien menu, aſſaiſonnées de ſiboullettes, ſel, poiure, muſcade, jus de citron & de mouton en ſeruant, ou les manger au verjus de grain ou vinaigre, auec poiure & ſel.

21. Les griues, les faut mettre en vne brochette, couper les pieds & la teſte, & les flamber de lard, en cuiſant mettez mie de pain & ſel, & les mangez auec verjus que vous mettrez dans le degouſt, & poivre; frottez le plat d'vne eſchalotte, & y mettez vn peu d'orange.

22. Les alloüettes ſe doiuent appreſter & manger de meſme que les griues, hors qu'on peut mettre vn peu de ſauge dans la ſauce.

23. Le chapon gras ne ſe doit point piquer, mais le faut vuider & le barder, & mettre dans le corps vn oignon piqué de cloux de giroffle, ſel & poiure blanc.

Quand il sera cuit ostez la barde & mettez pain fraisé & le mangez auec cressón amorty dans le vinaigre & sel, ou le mangez auec l'orange & le sel, ou auec huistres que vous ferez amortir dans la graisse que le chapon gras aura renduë; pour les autres vous les piquerez de menu lard & les mangerez à la mesme sauce que les gras.

24. Les poullardes se doiuent vuider les piquer de menu lard & les manger à l'orange ou au verjus de grain, & sel.

Les poulles chastrées de Normandie se peuuent barder de lard ou d'vne feüille de papier, & mettre dans le corps comme au chapon gras, & les manger à la mesme sauce.

25. Les poullets & les esteudeaux se doiuent vuider, piquer & barder si on veut, les manger au verjus de grain ou à l'orange, auec sel, poiure, ou faire vn degoust auec vn peu de boüillon, vinaigre, & jus de citron.

26. Les poullets en panneau, sont poullets communs, il les faut vuider & les piquer de menu lard, les choisir qu'ils soient noirs, il leur faut laisser le col, les pieds, & vn aisle, & les seruir auec, & les man-

ger auec oranges ou verius de grain, sel, poiure blanc.

27. Faut plumer les pigeonneaux dans l'eau chaude les vuider, & les barder ou les piquer, les manger au verius de grain, ou au vinaigre rosart, auec sel, & poiure blanc.

28. Les pigeons de campagne se peuuent appreſter & manger à la meſme ſauce.

29. Les genilottes de bois ſe doiuent appreſter comme les perdrix, beaucoup laiſſent les aiſles & le col, ſi vous voulez les laiſſer enueloppez les de papier, & leur donnez la meſme cuiſſon qu'aux perdrix, & les mangez de meſme auec l'orange, le ſel, & le poiure blanc.

30. Les ortolans ſe doiuent vuider & les embrocher en vne brochette bien deliée ſans teſmoin ny barde, & les aroſer d'vn peu de lard fondu, puis mettre pain & ſel bien menu par deſſus, & les manger à l'orange & ſel.

31. Les mauuiettes ſont vne eſpece de griues, faut couper la teſte & laiſſer les pieds tout long, les piquer de menu lard ſans les vuider, & les manger auec vne ſauce que vous ferez dans le degouſt auec

verius de grain, sel, poiure blanc, ou les manger au sel & à l'orange.

32. Les ralles de bruiere se doiuent vuider, & les mettre dans vne feüille de vigne auec sel, & les manger au verius de grain, ou à l'orange, sel, & poiure blanc, mais pour les ralles d'eau on les peut picquer auec menu lard, & les manger à la poiurade, & les vuidez.

33. Les poulles d'eau se doiuent vuider & piquer de menu lard, & manger à la poiurade.

34. Les ouſtardes ſont vne eſpece de poulles-d'Inde, hors qu'elles ont trois ou quatre ſortes de chair, & plus courte que la chair d'vn d'Inde, il les faut vuider & les piquer de menu lard, les roſtir, & les manger auec orange, poiure blanc, ſel ou poivrade.

35. Les faiſans bruians ou faiſans noirs, il les faut picquer de menu lard, les manger au jus d'orange, ſel & poivre blanc, ou à la poivrade, ſi vous voulez prendre la peine de leuer la peau toute entiere, les piquer & les reueſtir de leur peau, le plat eſt fort beau, & on les peut manger de meſme.

36. Les becque-fiques de Prouence, ne

faut que les plumer, couper les pieds & la teſte, les embrocher en vne petite brochette, les faire cuire à la broche, mettre pain rapé, & ſel, & les manger à l'orange auec ſel, ou au verjus de grain & poiure blanc.

37. Les venaris de Gaſcongne ſont plus petits que les ortolans, il les faut appreſter de meſme & les manger auec l'orange, le ſel & le poiure blanc.

38. Faut vuider les arondelles de mer les picquer de menu lard, & les manger roſties à la broche auec vne poiurade, ou verjus de grain.

39. Les liéures & les levraux ; les faut enſanglanter auec leur ſang, les picquer de menu lard, les cuire à la broche, & les manger auec poiurade, ou à la ſauce douce, auec ſucre, vin, vinaigre, canelle & poiure.

40. Les lapins & les lapreaux ; les faut picquer ou barder, les faire cuire à la broche, & les manger à l'eau & au ſel, poiure blanc, ou à l'orange.

41. Les agneaux & les cheureaux ſe blanchiſſent dans l'eau ou ſur la braiſe, les piquez de menu lard, ou les bardez, ſur les bardes mettez mie de pain & ſel, & les

mangez à la sauce verte, ou à l'orange sel, & poiure blanc, ou au vinaigre rosart.

42. Il faut peller le cochon à l'eau chaude, oster le dedans & y mettre sel, poivre, siboulles, & vn morceau de lard pillé, & le faire cuire à la broche, quand il sera cuit flambé le auec lard sur vne pelle rouge, puis l'arrosez auec vn peu d'eau & de sel en cuisant, & le mangez auec sel, poivre blanc & orange.

43. Le marquasin, ne faut point escorcher ny la teste ny les pieds, les faut piquer de menu lard, & le faire rostir bien a point, le manger à la poiurade ou auec orange, sel, & poiure.

44. Le sanglier s'appreste de mesme que le marquasin, faut piquer les longes ou les espaulles, & faire rostir, manger à la poivrade ou à la barbe Robert.

45. Le cheureuil, le faut piquer de menu lard, le rostir à la broche, faire sauce auec oygnons passez à la poesle auec lard, & passer par l'estamine auec vinaigre, vn peu de boüillon assaisonné de sel, poiure, ou sauce douce.

46. Le cerf & la biche s'appresten de mesme l'vn que l'autre, il les faut piquer de menu lard, les faire cuire à la broche &

les manger auec la poivrade.

47. Le dain & les fans de dains ; les faut apres qu'ils seront blanchis sur le feu piquer de menu lard, & les arroser auec sel, vinaigre, citron vert, vn pacquet, poivre, & les manger à la mesme sauce.

48 Cochon de lait en marquasin, il faut faire mourir vn cochon de lait à coups de bastons, le laisser froidir, puis le despoüiller & garder le sang, ne despoüiller point la teste ny les pieds, vuidez le & le frottez bien de son sang, le faites refaire sur le gril, le picquez, & le faites cuire de mesme le marquasin naturel, & le mangez de mesme.

49. Cochon de lait en agneaux, il le faut bien seigner & le despoüiller comme vn agneau, le blanchir dans l'eau, couper la teste & les pieds, & le picquer de menu lard, le faire rostir, & le manger au vinaigre à l'ail, auec poivre blanc, sel ou à la sauce verte.

50. Vn petit agneau bien gras ; échaudez le comme vn cochon de lait, ostez le dedans, & luy coupez les pieds, luy rongez les oreilles, le trousſez comme vn cochon, le farcicez auec farce de veau, de lard, champignons, fines herbes, poiure

sel, & l'arrosez de sel & d'eau, & de ce qui degouttera, flambés le, & batez six iaunes dœufs crus auec sel, & quand il sera presque cuit, arrosez luy la teste auec les œufs & mie de pain fraisé afin de desigurer la teste, & le seruez auec citrons ou orange, & poiure blanc.

Table des potages maigres contenus en premiere saison, sçauoir Ianuier, Feurier, Mars.

Potage d'esturgeon,	1
Potage de saumon fraiz,	2
Potage de brochet aux nauets,	3
Potage de tanches farcies au bouillon brun,	4
Potage de solles farcies,	5
Potage de turbot,	6
Potage à la Reyne,	7
Potage d'huystres,	8
Potage de profitrolles,	9
Potage de langoustes,	10
Potage d'esperlans au bouillon brun.	12
Potage de choux de Milan,	12
Potage d'escreuisses,	13
Potage ou Iacobine,	14

Potage de tortues au boüillon brun, 15
Potage de cardes d'artichaux. 16

Methode pour appreſter les potages maigres contenus en la premiere ſaiſon, ſçauoir Ianuier, Feurier, Mars.

1. *Potage d'eſturgeons.*

Apres auoir bien nettoyé l'eſturgeon, le faut mettre par tronçons & le faire cuire dedans vne terrine, eau, vn paquet, vn peu de beurre & ſel, quand il ſera à demy cuit faut tirer le boüillon & remettre dans la terrine vin blanc, ſel, poiure, cloux pillé, verjus, oygnons, laurier, & le faire acheuer de cuire; pour faire le boüillon de voſtre potage, paſſez champignons à la poëſle auec beurre, vn peu de farine, & mettez dans le boüillon où l'eſturgeon aura cuit à demy, auec vne cuillerée de purée, & faites mitonner crouſte de pain auec ce boüillon, & tirez l'eſturgeon, & le faites eſgoutter, le dreſſez ſur le pain dans vn baſſin à oualle ou rond, puis le garnir d'huiſtres, champignons, capres

& mettez jus de citron, & tranches en seruant.

2. *Potage de Saumon frais.*

Faut escailler le saumon & le mettre par tronçons & le faire cuire à demy comme l'esturgeon, pour en tirer les boüillons, puis l'assaisonner & le faire cuire à petit feu, & du premier boüillon vous l'assaisonnerez de sel, vne cuillée de purée claire, fines herbes hachées bien menu, auec ce boüillon vous ferez mittonner crouste de pain, & quand vous voudrés seruir dressez le saumon sur le pain, & garnissez de champignons farcis, laittances de carpes, & autres champignons à l'estuuée, mettrez capres, ius de citron & par tranches, & ius de champignons.

3. *Potage de Brochets aux nauets.*

Escaillez le brochet, le mettrez par tronçons, le faites passer à la poësle auec beurre, & le mettez cuire dans vne terrine auec eau, vne cuillerée de purée, assaisonnez de sel, vn pacquet, vn peu de poivre, & passez nauets par la poësle auec beurre roux & farine, & les faites cuire auec eau, poiure, sel, vn pacquet, quand vous voudres seruir dressez le brochet sur du pain mitonné auec le boüillon

du brochet, & mettez vos nauets proprement, & le garnissez de pain frit, vn jus de citron par dessus.

4. *Potage de tanches farcies au bouillon brun.*

Il les faut limoner dans l'eau bouïllante & les inciser sur le dos, oster la peau entiere, couper la queuë & la teste, faire farce auec la chair, champignons, fines herbes, trois ou quatre iaunes d'œufs, sel poivre, muscade, les faire cuire dans vn bassin ou grande tourtiere auec eau, vne cuillerée de purée claire, beurre, & passer champignons par la poëlle auec farine, les faire cuire auec eau assaisonnée de sel, vn pacquet, cloux, & faire mitonner croustes de pain auec le boüillon des champignons, dressez vos tanches, garnissez vostre potage auec champignons, & laittances de carpes, capres, jus de citron & par tranches.

5. *Potage de solles farcies.*

Escaillez vos solles, les fendez par le dos, ostez l'areste, faites sauce auec chair d'anguille, assaisonnez de sel, poiure, muscade, fines herbes, vn peu de champignons, & les faites cuire comme les tanches, & faites mitonner croute de

pain auec boüillon de poiſſon, dreſſez vos ſolles, & les garniſſez de trouſſes, champignons, de tanches, huiſtres, ius de citrons & de champignons, & citrons par tranches.

6. Potage de turbot.

Eſcaillez le turbot, le faites cuire dans vn linge auec vin blanc & moitié eau, verius, ſel, poivre, muſcade, cloux, laurier, faites mittonner crouſtes de pain auec boüillon de poiſſon, faites bien égouter le turbot auant que de le dreſſer, & l'ayant dreſſé garniſſez le de champignons ſur le corps du poiſſon, & les bords du plat de champignons farcis, laittance, huiſtres frites, capres, & ius de citron & par tranches.

7. Potage à la Reyne.

Hachez chair d'anguille, la faites cuire auec vn peu de beurre & demy verre de vin blanc, quand elle ſera cuitte pillez la en vn mortier auec vn carteron d'amande, & la paſſez par l'eſtamine auec boüillon de poiſſon au naturel, la faites cuire dans vn petit pot aſſaiſonné de ſel, vn pacquet, auec cloux, vn champignon, & la mouuez auec vn roulleau mettez vn morceau de citron vert, & faites mitonner

crouſtes auec bouïllon de poiſſon, & mettez voſtre coullis garny de laittances, champignons, grenade, jus de citron & jus de champignons.

8. Potage d'huiſtres.

Paſſez les huiſtres par la poëſle auec beurre roux, gardez leur eau, paſſez auec vos huiſtres champignons par morceaux, vn peu de farine,, mettez cuire dans vn pot auec purée claire aſſaiſonné de ſel, vn morceau de citron vert, & faites mitonner voſtre pain auec bouïllon de poiſſon & dreſſez vos huiſtres & vos champignons garnis de capres, tranche de citron, & mettez l'eau de vos huiſtres dans voſtre potage, jus de champignons & de citron.

9. Profitrolle de poiſſon.

Farcicez trois ou quatre petits pains à la mode apres les auoir fait ſeicher, oſtez la mie, pour ce faire, faites farce auec chair de carpe ou anguille, auec laittances, petits champignons, fines herbes aſſaiſonnez de ſel, muſcade, capres, faites cuire le tout dans vn plat ou pot auec vn peu de beurre, demy verre de vin blanc, & farciſſez vos pains, & les faites mittonner auec bouïllon de poiſſon au naturel

quand

quand vous voudrez seruir mettez vn coully faites auec amandes pillées, iaunes d'œufs crus & vn peu de blanc de brochet, garnissez de laittances & de champignons, ius de citrons & de champignons, & grains de grenade.

10. *Potage de langoustes.*

Faut oster vn petit filet qui est la queuë de la langouste, casser les os auec vn roulleau, & la faire cuire dans vn pot auec de l'eau, vn verre de vin blanc, assaisonnez d'vn pacquet, cloux, sel, beurre, quand elle sera cuitte la faut tirer, oster les os, faire mitonner croustes auec le mesme bouïllon, & dresser la chair sur le potage, & le brunir auec farine frite, & garnir de capres & tranches de citron.

11. *Potage d'esperlans au bouillon brun.*

Faites cuire esperlans dans vn bassin ou terrine auec purée claire, assaisonnée de sel, vn morceau de citron, passez par la poësle des champignons par morceaux auec farine frite, & les faites mitonner sur le feu, & faites mitonner croustes de pain

auec boüillon de poiſſon, dreſſez les eſperlans ſur le pain, & y mettez le boüillon où ils auront cuits, les garniſſez de champignons & du ius, & ius decitron, & par tranches.

12. *Potage aux choux de Milan.*

Prenez les cœurs des choux, les faites blanchir auec eau, les hachez bien menus à la reſerue de deux ou trois pour garnir le potage, les paſſez à la poëſle auec beurre, les empottez auec eau boüillante, & vne cuillerée de purée, aſſaiſonnez de ſel, cloux poiure, ſiboulles, & paſſez vn pain en morceaux par la poëſle & mettez dans vos choux, & les dreſſez ſur crouſtes mitonnées, garniſſez de pain frit.

13. *Potage d'eſcreuiſſes.*

Lauez bien vos eſcreuiſſes, les faites cuire en eau auec vn pacquet, vn peu de ſel, beurre, puis vous tirerez les queuës & les pattes, pillerez les coques que vous paſſerez auec le boüillon deſdites eſcreuiſſes, que vous mettrez dans vn pot, apres vous paſſerez les queuës & les pattes par la poëſle auec vn peu de beurre & de fines herbes bien menuës, & vous les mettrez apres dans vn pot ou plat auec le boüillon le plus rouge que vous aurez paſ-

sé, apres faites mitonner crouſtes de pain auec le meſme boüillon, trois ou quatre champignons hachez menus, dreſſez vos eſcreuiſſes, & garniſſez le potage de laittances, & champignons, ius de citron, & ius de champignons.

14. *Potage ou Iacobine.*

Hachez chair de carpe ou d'anguille, la faites cuire auec vn peu de beurre & de vin blanc, vn champignon, hachez la encore quand elle ſera cuite, faites mitonner crouſtes auec boüillon de poiſſon, mettez la chair par deſſus auec fromage de Milan rapé, chaplures, ius de champignons & de citron & par tranches.

15. *Potage de tortuës.*

Coupez la teſte & les pieds de la tortuë, la faites bien cuire en eau auec vn peu de ſel, oſtez l'eſcaille & l'amer, mettez le reſte par gros morceaux, & les paſſez à la poëſle auec beurre roux, fines herbes, aſſaiſonnez de ſel, muſcade, vn peu de boüillon, & paſſez par la poëſle champignons par morceaux, farine, vn pacquet,

faites mittonner crouſtes de pain auec boüillon de poiſſon, mettez vos tortuës ſur voſtre pain, & garniſſez de champignons, capres, ius de citron & de champignons.

16. *Potage de cardes d'artichaux.*

Faites cuire cardes d'artichaux, auec eau, beurre, ſel, vne crouſte de pain, quand elles ſeront cuites mettez les proprement dans beurre fondu, coupez les fort courtes, & faites mitonner creuſtes de pain auec boüillon d'herbes, mettez la crouſte d'vn petit pain entier au milieu du plat, dreſſez vos cardes ſur le pain & mettez fromage de Milan rapé, capres & boüillon blanc, garniſſez de tranches de citron.

Table du poisson qui se peut servir ès Entrées de la presente saison, & de toute l'année.

Turbot en ragouſt,	1
Barbuës en ragouſt,	2
Solles en ragouſt,	3
Barbottes en ragouſt,	4
Truites en ragouſt,	5
Carpes en ragouſt,	6
Carpes farcies en ragouſt,	7
Carpes au demy court boüillon,	8
Tanches farcies en ragouſt,	9
Tanches au ragouſt d'anchois,	10
Tanches fricaſſées à la ſauce blanche,	11
Tanches fricaſſees à la ſauce brune,	12
Tanches en caſſerolle,	13
Brochet farcy,	14
Brochet en caſſerolle,	15
Brochet frit à la ſauce d'anchois,	16
Brochet frit auec paſte,	17
Brochet en ragouſt par tronçons,	18
Tranches de ſaumon à la ſauce douce,	19
Saumon en ragouſt auec champignons,	20
Anguilles roſties,	21

Anguilles à la ſauce blanche, 22
Anguilles frittes, 23
Anguilles à la ſauce brune, 24
Tortuës en ragouſt, 25
Tortuës en ragouſt à la ſauce brune, 26
Tortuës a la marinade, 27
Eſcreuiſſes en ragouſt, 28
Eſcreuiſſes au vinaigre, 29
Eſcreuiſſes à la ſauce blanche, 30
Ragouſt de rouges barbes, 31
Ragouſt de moulles à la ſauce blanche, 32
Ragouſt de moulles à la ſauce brune, 33
Ragouſt de limandes, 34
Ragouſt de plies de Loire, 35
Ragouſt d'aumar, 36
Ragouſt de langouſtes, 37
Huiſtres ſur le gril, 38
Huiſtres en ragouſt, 39
Huiſtres frites, 40
Cheurettes frittes, 41
Cheurettes au court-boüillon, 42
Eſperlans aux anchois, 43
Eſperlans en caſſerolle, 44
Eſperlans au court-boüillon, 45
Palaurdes en ragouſt, 46
Palaurdes au vinaigre, 47
Pouſſe pieds au vinaigre, 48
Pouſſe pieds en ragouſt, 49

Horsins à la poivrade, 50
Solles marinées, 51
Solles au court boüillon, 52
Ton mariné, 53
Ton sur le gril, 54
Ton en pasté en pot, 55
Greneaux en casserolle, 56
Queuë de moluë fritte, 57
Molue empastée & frite, 58
Merlans empastez & frits, 59
Salerins sur le gril, 60
Salerins frits, 61
Flets frits, 62
Sardines de Royen sur le grit, 63
Sardines frites, 64
Moulles sur le gril, 65
Sardines marinées, 66
Lamproyes, 67
Lamproyes à la sauce douce, 68
Solles farcies en ragoust, 69
Bremmes en ragoust, 70
Bremmes rosties, 71
Flaits en casserolle, 72
Mullets sur le gril, 73
Mullets frits à l'anchois, 74
Raye douce fritte, 75
Rayes clouée, 76
Congres frits par tronçons à l'anchois, 77

Congres à la marinade, 78
Macreuſes à la broche, 79
Macreuſes au pot pourry, 80
Macreuſes au court bouïllon, 81
Goujon frits en paſtez, 82
Goujon à l'eſtuuée, 83
Barbottes en caſſerolle, 84
Achis de carpes, 85
Achis d'eſcreuiſſes, 86
Pigeonneaux de blanc de brochet, 87
Ragouſt de riz de veau falſifiez, 88
Iambon de poiſſon, 89
Tranches de iambon, 90
Seruelats de poiſſon, 91
Daube de chair d'anguille, 92
Popeton à la Françoiſe, 93
Popeton à l'Angloiſe, 94
Perches en ragouſt, 95
Viues frites en ragouſt. 96
Morüe fraiſche en ragouſt, 97

Methode pour appreſter le poiſſon, dont la Table eſt cy-deuant.

1. *Ragouſt de turbot.*

Apres auoir bien nettoyè le turbot le faut mettre vn peu dans vn baſſin auec ſel, vinaigre & vn peu de poiure, le laiſſer tremper, puis le mettre dans vn autre baſſin auec beurre & vin blanc, aſſaiſonné de cloux, vn pacquet, muſcade, deux feüilles de laurier, vn morceau de citron vert, ſiboulles, & paſſer champignons par la poëſle auec beurre & vn peu de farine, & le faite cuire à petit feu, quand il ſera cuit mettés y capres & ius de citron, garniſſez les bords de champignons farcis & tranches de citron.

2. *Barbuë en ragouſt.*

Faites cuire la barbuë de meſme que le turbot, mais ne la faites point tremper dans le vinaigre & la ſerués de meſme ſi vous ne voulez changer la garniture.

3. *Solles en ragouſt.*

Paſſez les ſolles par la poëſle auec beurre affiné, puis oſtés l'areſte & les mettés dans vn baſſin auec vn peu de beurre roux.

farine, vn pacquet, sel, muscade, vn morceau d'escorce d'orange, verjus de grain, ou ius d'orange, garnissez de persil.

4. Barbottes en ragoust.

Limonez les barbottes auec eau chaude, & les farinez, faites les frire en bonne friture, les mettez dans vn bassin auec beurre roux, farine, anchois fondus, passez par l'estamine auec ledit beurre, assaisonnez de sel, muscade, vne siboulle, capres & ius d'orange, ou verjus de grain, garnissez de persil frit & citron par tranches.

5. Truites en ragoust.

Escaillez les truites & les incisez, puis mettez les dans vn bassin auec beurre roux, farine frite, vn peu de vin blanc, assaisonnez d'vn paquet, sel, poiure, muscade, vne feüille de laurier, vn morceau de citron vert, & quand vous voudrez seruir vn ragoust de champignons par dessus, garnissez de citron & pain frit ou huistres frites.

6. Carpes lardées d'Anguilles en ragoust.

Escaillez les carpes, les lardez de gros lard fait de chair d'anguille, les passez par la poesle auec beurre roux, les mettez en vn bassin auec le mesme beurre & vn

peu de farine, frite, champignons assaisonnez de sel, poiure, muscade, cloux, vne feuille de laurier, vn peu de citron vert, vn verre de vin blanc, quand elles seront cuites mettez huistres fraisches, & capres, puis le laissez vn peu mittonner, garnissez de tranches de citron.

7. *Carpes farcies en ragoust.*

Escaillez les carpes, ostez la peau, laissez y la teste & la queüe, & faites farce auec la mesme chair & chair d'anguille, assaisonnez de fines herbes, sel, poiure, muscade, thin, cloux beurre, petits champignons entiers; farcissez les peaux, les cousez, ou liez auec fisselles, les mettez cuire dans vn bassin auec beurre roux, maniez vn peu de beurre auec farine frite, & persil bien menu, puis l'estendez par dessus vos carpes, mettez vin blanc, vn peu de boüillon du pot, & faites cuire dans vn four ou deuant le feu mettant vn bassin derriere, garnissez de laittances, champignons, capres, & citron par tranches.

8. *Carpe au demy court boüillon.*

Laissez les escailles, mettez cuire les carpes en quatre, auec vin blanc ou vermeil, vn peu de verjus & de vinaigre, sel, poi-

vre, muſcade, cloux, ſiboulles, laurier, vn peu de beurre roux, vne eſcorce d'orange, faites conſommer le bouillon à la reſerue d'vn peu & mettez capres en dreſſant, garniſſez de citron en tranches.

9. Tanches farcies en ragouſt.

Faut limonner les tanches & les farcir de meſme que les capres, & les ſeruir de meſme.

10 Tanches en ragouſt.

Mettez les par morceaux, les faites frire en beurre affiné, faite fondre anchois auec beurre roux, jus d'orange, vn paquet, ſel, poiure, muſcade, capres, & les ſerués auec perſil frit & tranches de citron.

11. Tanches à la ſauce blanche.

Apres les auoir limonées coupez les par morceaux, oſtez les areſtes & les faites blanchir dans eau bouïllante, les paſſez à la poëſle auec beurre blanc, vn pacquet, aſſaiſonnez de ſel, poiure muſcade, vne fueille de laurier, vn verre de vin blanc, les faites mitonner dans vn pot ou terrine, & quand vous voudrez ſeruir delayées iaunes dœufs auec verjus ou jus de citron, & mettez dans vos tanches, vn jus de champignons y eſt fort bon.

12. *Tanches fricaſſées à la ſauce brune.*

Paſſez les tanches par morceaux à la poëſle auec beurre roux, fines herbes hachez menu, vn peu de farine, aſſaiſonnez de ſel, poiure, muſcade, cloux citron vert champignos par morceaux, vn verre de vin blanc; puis mettez dans vne terrine mitonner, quand elles ſeront cuites mettez capres, & ius de citron.

13. *Tanches en caſſerolle.*

Inciſez vos tranches, les paſſez à la poëſle auec beurre roux, pour leur donner vn peu de couleur, les mettez dans vn baſſin ou caſſerolle, paſſez vn peu de farine dans le meſme beurre, mettez vin blanc, verius, vn paquet, ſel, poiure, muſcade laurier, & quand elles ſeront cuites mettez y huiſtres, capres, & ius de champignons, ius de citron & par tranches, garniſſez de pain frit.

14. *Brochets farcis.*

Eſcaillez les brochets, les deſoſſez par le dos, faites que la teſte & la queuë tiennent à la peau, faites farce auec la meſme chair, aſſaiſonnez de ſel, poiure, muſcade, cloux, ſiboulles, beurre, & champignons, puis farciſſez vos peaux & les couſez, & les faites cuire dans vn baſſin

auec beurre roux, farine frite, vin blanc, verjus, vn peu de boüillon, vn morceau de citron vert, & quand ils seront cuits mettez en ragoust d'huistres, champignons, garnissez de pain frit, tranches de citron & capres.

15. *Brochets en casserolle.*

Escaillez les brochets, les lardez de lard d'anguille comme les carpes, les faites cuire auec beurre roux, vin blanc, verjus, sel, poiure, muscade, cloux, vn pacquet, citron vert, laurier, quand ils seront cuits faites ragousts de champignons, huistres, capres, farine frite auec la sauce, où auront cuits les brochets, garnissez de tranches de citron, laittances de carpes frites, & champignons frits.

16. *Brochets frits à la sauce d'anchois.*

Incisez les brochets apres les auoir ouuerts par le ventre, les faites mariner auec vinaigre, sel, poiure, siboulles, laurier, les farinez quand vous les voudrez frire, quand ils seront frits, faites fondre anchois auec beurre roux, passez par l'estamine, puis mettez ius d'orange, capres, poiure blanc, garnissez de persil frit & tranches de citron en seruant.

17. *Brochet en paſte & frit.*

Faites ce brochet comme l'autre, puis faites paſte auec farine, œufs, ſel, poiure, faites que la paſte ſoit claire, trempez vos brochets dans ladite paſte, & les faites frire en grande friture; ſeruez auec perſil frit & oranges.

18. *Brochet par tronçons.*

Coupez voſtre brochet par tronçons & le lardez de gros lardons d'anguille, le paſſez à la poëſle auec beurre roux & vn peu de farine fritte dans le meſme beurre puis le mettez cuire dans vn baſſin ou terrine auec vin blanc, verjus, vn peu d'eau, ſel, poiure, cloux, muſcade, laurier, & quand il ſera cuit faites ragouſt de champignons & capres, huiſtres, auec la meſme ſauce, & mettez par deſſus en ſeruant tranches de pain frit & citron par tranches.

19. *Tranches de Saumon à la ſauce douce.*

Coupez vn ſaumon ou ce que vous voudrez par tranches & le farinez, & le faites frire en beurre affiné, faites ſauce douce auec vin vermeil, ſucre, canelle, vn peu de ſel, poiure, cloux, citron vert, & mettez auec voſtre ſaumon, le fai-

tes mitonner sur le feu : mettez en seruant tranches de citron.

20. *Saumon en ragouſt.*

Mettez vne hure ou ce que vous voudrez de Saumon, inciſée ou par tranches, la mettez dans vn baſſin auec vn peu de vin, verjus, ſel, vn paquet de poiure, cloux, muſcade, laurier, citron vert, vn peu de boüillon de poiſſon, & la faite cuire dans vn four couuert d'vn autre baſſin, faites ragouſt d'huiſtres, capres, farine frite, champignons & le foye du Saumon, & mettez par deſſus en seruant, & citron par tranches.

21. *Anguilles ſur le gril.*

Eſcorchez l'Anguille & l'inſiſez, eſtant par tronçons, la faites tremper auec vinaigre, ſel, poiure ſiboulles, laurier, & apres les faire roſtir ſur le gril, faites ſauce auec beurre roux, farines, capres, ſel, poiure, muſcade, cloux, vinaigre, vn peu de boüillon & faites boüillir vn peu vos anguilles dedans quand elles ſeront cuites.

22. *Anguilles à la ſauce blanche.*

Quand l'Anguille ſera eſcorchée mettez la par tranches, la paſſez à la poëſle auec beurre blanc, vn paquet aſſaiſonné de

sel, poiure, cloux, vne feuille de laurier, vn verre de vin blanc, muscade, quand elle sera cuite, faite sauce blanche auec iaunes d'œufs, & verjus, garnissez de citron par tranches & pain frit.

23. *Anguille frite.*

L'Anguille frite ne se doit point escorcher, oster l'areste, la coupez par tranches, la marinez en vinaigre, sel, poiure, laurier, siboulles, puis la farinez & la faites frire en beurre affiné, puis la seruez de persillade auec vinaigre rosart, poiure blanc.

24. *Anguilles à la sauce brune.*

Coupez Anguille par tranches & la passez à la poësle auec beurre roux, fines herbes bien menuës, siboulles, vn verre de vin blanc, vn peu de verius, & farine frite, & poiure, muscade, cloux, sel & capres, faites cuire le tout ensemble dans vne terrine ou plat, garnissez de citron en seruant.

25. *Tortuës en ragoust.*

Coupez la teste & les pieds de la tortuë, la mettez cuire dans eau & vin, sel, laurier, quand elle sera cuite ostez l'escaille & l'amer, la coupez par morceaux, apres passez-la à la poësle auec beurre roux, fi-

nes herbes bien menuës, siboulle, sel, poiure, vn peu de farine frite, muscade, capres, vn peu de boüillon de poisson, & jus de champignons & de citron garnissez d'huistres frites laittances de carpes & tranches de citron.

26. *Tortues à la sauce blanche.*

Appreſtez tortuës comme cy-dessus, faites vne sauce blanche auec jaunes d'œufs, garnissez de laittances en casserolle, & tranches de citron.

27. *Tortuës a la marinade.*

Quand vos tortuës seront cuites, faites les tremper vn peu dans du vinaigre, sel, poiure, siboulles puis les farinez & les faites frire en beurre affiné, & les seruez à la perſillade frite, auec oranges & poiure blanc.

28. *Escreuisses en ragouſt.*

Faite cuite escreuisses dans du vin, vinaigre, sel, prenez les queuës & les pattes, & le dedans des corps d'escreuisses, les passez à la poëſle auec beurre roux, fines herbes menuës, vn morceau de citron vert, sel, poiure, muscade, vn peu de farine frite jus de champignons & de citron en seruant.

29. *Escreuisses au vinaigre.*

Il faut faire cuire les escreuisses auec vin, vinaigre, sel, poiure, cloux, laurier, siboulles, & les seruez entiers auec persil vert.

30. *Escreuisses à la sauce blanche.*

Il les faut passer par la poësle apres les auoir espluchées, auec vn pacquet, beurre blanc, assaisonnez de sel, muscade, poiure siboulles, fines herbes bien menuës, & faire sauce auec jaunes d'œufs, jus de citron & de champignons.

31. *Ragoust de rouges barbes.*

Escaillez les rouges barbes & ostez le dedans, & gardez les foyes, trempez les dans du beurre, les faites cuire sur le gril, passez les foyes par la poësle auec vn peu de beurre, les pillez & les passez par l'estamine auec vn peu du mesme beurre où ils auront cuit, mettez poiure blanc, sel, jus d'orange, ou de citron, frottez l'assiette ou le plat d'vne eschalotte.

32. *Ragoust de moulles a la sauce blanche.*

Tirez les moules de leurs coquilles les passez à la poësle auec beurre blanc, thim, fines herbes hachées bien menues, assaisonnez de sel, poiure, muscade, siboulles, & faites consommer l'eau desdites moules,

mettez jaunes d'œufs auec verjus, ou jus de citron, garnissez de coquilles, & pain frit.

33. *Ragoust de Moule à la sauce brune.*

Faites comme dessus hors que vous ne mettez point d'œufs, mais vous y mettrez vn peu de farine frite, & garnitez de mesme, ou auec tranches de citron.

34. *Ragoust de Limandes.*

Coupez les testes des limandes, les passez par la poësle auec beurre roux, les mettez dans vne terrine auec vin blanc, verjus, vn paquet, sel, poiure, muscade, laurier, farine frite, capres, vn peu d'escorce d'orange, garnissez de tranches de citron.

35. *Ragoust de Plies de Loire.*

Mettez plies de Loire cuire auec vin blanc, verjus, sel, poiure laurier, faites sauce blanche auec beurre, vinaigre, muscade, tranches de citron, & capres.

36. *Ragoust d'Aumar.*

Bouchez l'aumar auec vn petit linge, & le mettez dans vne terrine, le faites cuire au four, estant cuit vous tirerez la chair & la mettrez par morceaux, la passerez à la poësle auec beurre, fines herbes bien menuës, vne siboulle entiere, assaisonnez de sel, poiure, muscade, faites sauce auec

le dedans de l'aumar, filet de vinaigre rosart ou jus d'orange.

37 *Ragouſt de langouſtes.*

Ce ragouſt ſe fait de meſme que celuy d'aumar, car c'eſt la meſme eſpece, & n'ont rien de diſſemblable que les pattes, c'eſt pourquoy vous les pouuez manger de meſme, elles ſont bonnes en ſalades auec huyle, vinaigre, poiure blanc, & ſel, faiſant ſauce du dedans du corps.

38. *Huiſtres ſur le gril.*

Mettez huiſtres ſur le gril auec beurre, mie de pain & muſcade, & les ſeruez auec jus d'orange toutes chaudes.

39. *Huiſtres en ragouſt.*

Mettez huiſtres entre deux plats auec beurre, vn pacquet, muſcade, vn peu de farine frite au bleu, & vn peu d'orange, mettez jus d'orange & poiure blanc en ſeruant, garniſſez de citron.

40. *Huiſtres frites.*

Faites paſtes auec eau & farine, ſel, poivre blanc, paſſez les huiſtres dedans, les faites frire en beurre affiné, & ſeruez auec perſil & orange.

41. *Cheurettes frites.*

Il faut leuer les cheurettes, les poudrer de ſel, de farine & poiure, & les frire en

beurre affiné, les seruir auec persil frit & oranges.

42. *Cheurettes au court boüillon.*

Faites les cuire dans du vin blanc, sel, poiure, laurier, & les mangez au vinaigre & poiure blanc.

43. *Esperlans aux anchois.*

Il faut frire les Esperlans & les seruir à la sauce d'anchois fondus auec beurre roux, jus d'orange & poiure blanc.

44. *Esperlans en cassérolle.*

Mettez Esperlans dans vn bassin auec beurre, & vn peu de vin blanc, muscade, vn peu de citron vert, vn peu de farine frite, mettez capres, jus de citron en seruant & sel.

45. *Esperlans au court boüillon.*

Faites cuire les Esperlans auec vin blanc, citron vert, poiure, sel, laurier, & les seruez sur vne seruiette auec persil & tranches de citron, & les mangez au vinaigre & poiure blanc.

46. *Palaurdes en ragoust.*

Les Palaurdes sont vne espece de coquillage qui se mange en la Basse Bretagne, il ne faut que les bien lauer, les passer par la poësle comme les moulles, auec fines herbes, beurre roux, vne siboullet-

te, & les seruir auec les coquilles, & les manger auec l'orange & le poiure blanc.

47. *Poulardes au vinaigre.*

Il les faut faire cuire auec vn peu d'eau, poiure, à petit feu, vne feüille de laurier, quand elles seront bien cuites mangez les au vinaigre rosart, & poiure blanc.

48. *Pousse-pieds au vinaigre.*

Le pousse pieds est vn demy coquillage en tant qu'il tient contre le rocher d'où il prend vie, le faut cuire auec eau & sel, cloux, laurier, poiure & le manger au vinaigre & poiure blanc.

49. *Pousse-pieds en ragoust.*

Il faut oster la coquille & vne peau que le pousse-pieds a qui est fort rude, le passer à la poësle auec beurre roux, fines herbes bien menuës, vn morceau d'orange, vn peu de farine, poiure, sel, muscade, & vn filet de vinaigre en seruant.

50. *Horsins à la poiurade.*

Les horsins se mangent crus auec poivre blanc, & oranges.

51. *Solles marinées.*

Faites frire solles & les mettez dans vn bassin ou terrine, passez à la poësle citron par tranches ou oranges, laurier, auec beurre affiné, siboulles, sel menu, poiure,

muſcade, & le mettez auec vos ſolles & les ſeruez ainſi.

52. Solles au court-bouillon.

Faites cuire vos ſolles dans vin blanc, verjus, ſel, citron vert poiure, & les ſeruez à la ſauce blanche que vous ferez auec beurre.

53. Ton marinè.

Faites frire le ton par rouëlles, faites marinades comme aux ſolles & les ſeruez de meſme.

54. Ton ſur le gril.

Poudrez le ton de ſel, poiure, le beurre & le faites cuire par tranches, le mangez à l'orange & au beurre roux.

55. Paſté en pot de ton.

Hachez du ton apres auoir oſté la peau & les areſtes, & le mettez cuire dans vn pot ou terrine auec beurre roux & vin blanc, vn morceau de citron vert, vn pacquet, ſel, poivre, champignons, ou marons & capres, le garniſſez de pain frit, & huiſtres frites, & tranches de citron.

56. Gernaux en caſſerolle.

Oſtez les ouyes & le dedans, & les mettez dans vne terrine auec vn peu de vin blanc, beurre roux, vn peu de farine, deux ou trois champignons par morceaux,

ceaux, assaisonnez de sel, poiure, muscade, vn pacquet, vn morceau de citron vert, & les garnissez de pain frit & tranches de citron.

57. *Queuë de Molue frite.*

Escaillez vne belle queuë de moluë, la mettez cuire dans l'eau chaude sans la faire boüillir, la tirez bien entiere, & quand elle sera bien esgoutée, farinez la, & la faites frire en beurre affiné, & la seruez auec jus d'orange & poiure blanc.

58. *Molues emplastrée & frite.*

Prenez les crestes de moluë, cuites comme dessus, les passez par petits morceaux dans de la paste, que vous ferez auec farine poiure & eau, vn peu de sel, la faites frire comme cy-dessus, & la seruez auec jus d'orange, poiure, blanc, & persil frit.

59. *Merlans frits.*

Fendez les merlans par le dos, les poudrez de sel, poiure, & les laissez tremper dans du vinaigre, les passez en paste faite auec farine, eau, sel, poiure, & les faites frire, les seruez auec oranges & poiure blanc.

60. *Salerins sur le gril.*

Escaillez les, les poudrez de gros sel, les faites cuire sur le gril, & les seruez auec verjus de grain, ou orange, & poiure blanc.

61. *Salerins frits.*

Apres les auoir escaillez passez les dans vne paste claire & les faites frire auec beurre affiné, & les mangez auec orange & poiure blanc.

62. *Flets frits en ragoust.*

Incisez les flets, & les faites frire auec beurre affiné, puis les mettez dans vn bassin ou plat auec vn peu du mesme beurre, farine, citron par tranches, huistres, capres, siboullettes, laurier, & vn peu de verjus, d'orange, sel, & poiure.

63. *Sardines de Royen sur le gril.*

Escaillez les & les poudrez de sel, vuidez les & les mettez sur le gril, & les seruez auec orange, poiure & sel.

64. *Sardines frites.*

Faites de mesme que cy-dessus, les farinez & faites frire en beurre affiné, & seruez de mesme.

65. *Muges ou mullets sur le gril.*

Escaillez les, les incisez, & trempez dans beurre fondu, les faites griller, &

faites sauce auec beurre roux farine frite, capres, tranches de citron, vn pacquet, poiure, sel muscade, verjus ou oranges.

66. *Sardines marinées.*

Faites frire vos sardines, & faite marinade auec beurre roux, citron ou oranges par tranches, laurier, siboulles, poiure, sel, muscade, & vinaigre, mettez par dessus vos sardines, & les seruez froides.

67. *Lamproyes.*

Il les faut seigner & les limoner dans l'eau chaude, en faire tronçons, & les faire cuire dans vne terrine auec beurre roux, vin blanc assaisonné de sel, poiure, muscade, vn pacquet, vne fueille de laurier, & mettez le sang, auec vn peu de farine frite & capres, garnissez de citron par tranches.

68. *Lamproyes à la sauce douce.*

Gardez le sang, & apres les auoir limonées, mettez les cuire auec vin vermeil, beurre roux, canelle, poiure, sel, & sucre, vn morceau de citron vert, & jus de citron en seruant.

69. *Solles farcies en ragoust.*

Faites farces auec blanc de brochet ou d'anguille, assaisonnez de sel, poiure, muscade, ouurez vos solles par le dos,

ostez l'areste & les farcissez, faites cuire dans vn bassin auec beurre roux, vn peu de vin blanc, champignons par morceaux, citron vert, vn peu de farine frite, huistres crues, escreuisses & capres, jus de citron en seruant & par tranches.

70. *Bremmes en ragoust.*

Escaillez les Bremmes, les inciser, & les faites frire en beurre affiné, les mettez dans vn bassin, ou terrine auec verjus, vn pacquet, poiure, muscade, capres, vn peu de farine frite, & beurre roux, sel, vn peu de citron vert.

71. *Bremmes rosties.*

Faites rostir auec leurs escailles sur le gril, estant cuites ostez les & faites sauce auec beurre, sel, muscade, & persil haché bien menu, jus d'orange ou vinaigre.

72. *Flets ou casserolle.*

Apres les auoir bien nettoyez mettez les dans vn bassin auec beurre, farine frite, verjus, vin blanc, vn pacquet, sel, poiure, muscade, citron vert par tranches, vne feüille de laurier, & les faites cuire deuant le feu, vn bassin derriere, mettez capres en seruant.

73. *Mullettes sur le gril.*

Les Mullettes sont vn poisson de mer Mediteranée, qui est fort delicat, pour le manger bon ne faut que l'essuyer auec vn linge & le mettre sur le gril, estant cuit le manger tout chaud auec orange, sel, & poiure blanc.

74. *Mullets frits à l'anchois.*

Escaillez les Mullets, les faites frire en beurre affiné, puis les mettez dans vn plat auec anchois, capres, ius d'orange, muscade, & vn peu du mesme beurre où ils auront cuit, & frottez le plat d'vne eschalotte.

75. *Raye douce frite.*

Passez la raye douce sur le gril pour oster la peau la farinez, & les faites frire en bonne friture, faites sauces auec beurre roux, anchois, ius d'orange ou vinaigre, muscade, & capres.

76. *Raye aigre ou raye clouée.*

Faites la boüillir auec eau, verjus, sel, laurier, & vn oignon, apres auoir osté la peau vous pouuez faire sauce auec beurre blanc, ou beurre roux, assaisonner de sel, muscade, ius de citron, ou de vinaigre, & capres.

77. *Congres cuits par morceaux.*

Coupez vn congre par tronçons, le marinez en vinaigre, sel, siboulles & poiure, puis le farinez & faites frire en beurre affiné, faites sauces auec beurre roux, vn pacquet, poiure, sel, capres muscade, vinaigre, vn peu de mouſtarde.

78. *Congres marinées.*

Il les faut mettre par tronçons, les frire en beurre affiné, & faire marinade auec le meſme beurre, tranches de citron vert, laurier, capres, sel, poiure, muscade, cloux entiers, vinaigre à l'ail & mettre tout enſemble & le ſeruir de meſme.

79. *Macreuſe à la broche.*

Apres les auoir plumées & vuidées mettés les à la broche, arroſſez de beurre & sel, faites sauce auec le foye, le hachant bien menu, & le mettez auec le degouſt des macreuſes, aſſaiſonnez de sel, poiure, muscade, vn pacquet, demy douzaine de champignons par morceaux, & ius d'oranges.

80. *Macreuſe au pot pourry.*

Lardez les macreuſes de gros lard d'anguille, les paſſez par la poële auec beurre roux, & les mettez dans vne terrine ou pot auec vn peu du meſme beurre & vn

peu de farine, assaisonnez de sel, cloux, poiure, muscade, champignons, vn pacquet, vn peu de citron vert, de l'eau, les bouchés bien, & les faites cuire à petit feu, quatre ou cinq heures, serués les à courte sauce, mettez huistres, capres & jus de citron.

81. *Macreuse au court-bouillon à la poivrade royalle.*

Lardez les de mesme que cy-dessus, les faites cuire autant de temps que les autres, auec eau, sel, vn pacquet, laurier, cloux, poiure, & vn peu de vin blanc, vn morceau de beurre, & les ouurés bien, faites sauce auec beurre blanc, farine, sel, poiure blanc, peu de citron vert, vinaigre, & frottés d'vne eschalotte le fons du plat.

82. *Goujons frits en paſté.*

Faites paste auec farine, eau, sel, poiure blanc, & demy douzaine d'anchois fondus, nettoyés bien vostre goujon & le trempez dans cette paste, & le faites frire en beurre affiné, seruez auec oranges.

83. *Goujons à l'eſtuué.*

Nettoyez les bien, les mettez dans vne terrine auec beurre roux, capres, vn pacquet, sel, poiure muscade, citron vert,

vn peu de farine cuite, seruez à courte sauce auec jus de citron ou d'orange, ou vinaigre.

84. *Barbottes en cassérolle.*

Limonez les barbottes, gardez le foye, passez les à la poesle auec beurre roux, puis les mettez dans vne terrine auec le mesme beurre, vn peu de farine frite, vin blanc assaisonnez de sel, poiure, muscade vn pacquet, vn peu de citron vert, faites ragouſt à part auec les foyes & champignons auec la mesme sauce des barbottes, & en garnissez vostre plat, mettez jus de citron en seruant.

85. *Hachis de carpes.*

Faites blanchir la chair de carpe, la hachés bien menuë auec trois ou quatre champignons, & la mettés dans vn pot ou terrine auec boüillon de poisson, vn pacquet, assaisonnés de sel, poiure, muscade, citron vert, jus de citron & de champignons, en seruant garnissés de laittances, champignons farcis, & tranches de citron.

86. *Hachis d'escreuisses.*

Quand les escreuisses seront cuites tirés les queues & les pieds, faites hachis, pilés le dedans des escreuisses, & passés par

l'estamine auec vn peu de boüillon de poisson ou d'autre, mettés dans vostre hachis auec vn pacquet, citron vert, poiure blanc, sel, muscade, & faites boüillir vn boüillon, mettés ius de citron & de champignons en seruant, laittances de carpes, champignons & corps des escreuisses farcies.

87. *Pigeonneaux de poisson en ragouſt.*

Vous pouués voir dans le traitté de ma patisserie de cuisine la methode pour faire les pigeonneaux, mettès le dans vn bassin ou terrine auec beurre blanc, vn verre de vin blanc, vn pacquet, sel, poiure, muscade, champignons par morceaux, vn peu de citron vert, & de farine frite, en seruant ius de citron & de champignons, & les serués tous nus.

88. *Ragouſt de riz de veau falcifiez*

Vous trouuerez dans la patisserie de cuisine les riz de veau falcifiez, mettez les en ragouſt comme les pigeonneaux, les seruez de mesme, & garnissez d'huistres frites, & tranches de citron.

89. *Iambon de poisson.*

Prenez chair de tanches & d'anguille, tant de l'vn que de l'autre, hachez le tout ensemble, le pillez dans vn mortier de

marbre, & pillez vne darue de saumon fraiz assaisonnez de sel, poiure, muscade, beurre, & faites vne forme de jambon sur des peaux de carpes, meslez bien les chairs, c'est à dire les chairs de tanches & d'anguille, auec la chair de saumon & laittances de carpes, pillée aussi, faites que le tout soit bien meslé, puis enueloppez dans vn linge neuf, le cousez bien serré, & le faites cuire moitié eau, moitié vin vermeil, assaisonné de cloux, laurier, & poiure, & le laissez froidir dans son boüillon, seruez auec laurier, fines herbes coupées menuës, tranches de citron.

90. *Tranches dudit jambon.*

Vous le pouuez coupper par tranches & le seruir froid.

91. *Seruelats de poisson.*

N'escorchez point les anguilles, ostez les testes, les fendez & ostez l'areste & assaisonnez de sel, poiure concassé, petits morceaux de laittances de carpe, cloux battus, & les roullez enueloppées dans du linge neuf, & les mettez entre deux assiettes, & les serrez bien auec fisselle, & faites cuire comme le jambon, puis estant froid coupez par tranches.

62. *Daube de chair d'anguille.*

Hachez chair d'anguille & tanches assaisonnez de sel, poiure, cloux, muscade, faites lardons d'anguille, & mettez sur les peaux des anguilles vn lit de chair & vn lit de lardons, en continuant, faites vne forme qui soit longue comme vn pain de quatre sols à la mode, & mettez dans vn linge & faites cuire de mesme que le iambon, & seruez par tranches.

93. *Popeton de poisson.*

Hachez la chair de carpes & d'anguilles, assaisonnées de sel, poiure, cloux battus, muscade, prenez vne huguenote de terre frottés de beurre, & mettés les peaux des carpes tout au tour par le dedans, & mettés de la chair hachée de l'espaisseur d'vn demi pousse depuis le bas iusques au haut & le rempliſſés de champignons, laittances, pigeons de poissons, crestes & ris de veau, trouffles, morilles, foyes de brochet, langues de carpes, bien assaisonné de beurre, le couurés de la mesme chair hachée comme vn pasté, mettés vne assiette d'argent & le faites cuire deuant le feu en le tournant, quand il sera cuit renuersés le sur vne assiette creuse & courés par dessus, mettés jus de citron & par tran-

ches en seruant, & pistaches mondées.

94. *Popeton à l'Angloise.*

Le popeton à l'Angloise se fait de mesme l'autre, hors qu'il le faut remplir de petits pigeonneaux, de poisson, foyes de brochet, andouillettes de poisson, langues de carpes, dattes, de Leuant, prunes de brugnolles, raisins de Corinthe, escorce de citron confite, deux macarons pillés, beurre, sucre, sel, canelle, poiure, & le faites cuire de mesme que l'autre, & le dressés de mesme, mettés jus de citron, & grains de grenade en seruant.

95. *Perches en ragouſt.*

Faites cuire les perches en vin blanc, sel, eau, laurier, & les escaillez à demy cuites, puis les mettez dans vn bassin, passez champignons par la poësle auec beurre roux, vn peu de farine frite, huistres, vn pacquet, citron vert, sel, poiure, muscade, capres & jus de citron.

96. *Viues en ragouſt.*

Passez les viues à la poësle, les inciſez & les farinez, faites sauce auec beurre roux, anchois, capres, huistres, vn pacquet, muscade, & jus d'orange en seruant.

97. *Molue fraiſche en ragouſt.*

Eſcaillez la molue fraiſche, & la faites cuire dans l'eau & vinaigre auec vn pacquet, citron vert, laurier, ſel, poiure, & faites ſauce auec beurre roux, farine frite, capres, anchois, huiſtres, tranches de citron vert, & ius de citron, poiure blanc, en ſeruant.

Table des poiſſons qui ſe peuuent ſeruir au ſecond ſeruice, tant au court-bouillon que frits, ſur le gril & à la broche, tant en Careſme qu'au iours gras.

Eſturgeon au court bouillon, 1
Saumon au court bouillon, 2
Truittes au court bouillon, 3
Brochet au court-bouillon, 4
Brochet a la ſauce d'Allemagne, 5
Carpes au court bouillon, 6
Carpes ſur le gril, 7
Perches au beurre blanc, 8
Aloſe roſtie, 9
Aloſe au court-bouillon, 10
Turbot au court-bouillon, 11
Tanches frites, 12

Barbuës au court-boüillon, 13
Solles frites, 14
Vives sur le gril, 15
Plies de Loire frites, 16
Beccar au court-bouillon, 17
Esperlans frits, 18
Carpes frites, 19
Brochet lardé d'anguille cuite à la broche, 20
Brochet piqué de menu lard de porc à la broche 21
Truites au lard, 22
Saumon au lard, 23
Turbot au lard, 24
Maquereaux sur le gril, 25

Maniere pour appreſter le poiſſon du ſecond ſervice, tant en Careſme qu'aux iours gras, contenus cy deſſus.

1. *Eſturgeon au court bouillon.*

Apres auoir bien nettoyé inciſés le ſur le dos, le mettés tremper dans le court-boüillon dont il doit cuire, qui ſera compoſé de vin blanc, verjus, vinaigre, vn peu d'eau, ſel, poiure cloux, poiure long, laurier, oygnons, vn morceau de beurre,

muscade & citron vert, le dressez sur vn linge plié.

2. *Saumon au court-bouillon.*

Assaisonnez le saumon de mesme que l'éturgeon, mais n'y mettez point de beurre, & le seruez de mesme auec persil coupé menu, tranches de citron, & grains de grenade.

3. *Truite au cout-bouillon.*

Faites cuire vostre truite auec eau, vinaigre, vn pacquet, persil, sel, laurier, poiure, citron vert, & seruez de mesme.

4. *Brochet au court-bouillon ou au bleu.*

Coupez le brochet en quatre, le mettez dans vn bassin, iettez vinaigre, sel, tout bouillonnant dessus, puis mettés vin blanc verjus, sel, poiure, cloux, muscade, laurier oygnons, & le faites bouillir à grand feu, mettez vostre brochet dedans, citron vert, ou orange, seruez à sec.

5. *Brochet à la sauce d'Almagne.*

Donnez le bleu au brochet comme dessus, mettez dans vne poissonniere vin blanc, muscade, vn peu de poiure, vn morceau de citron vert, vn peu de sel, puis mettez vostre brochet cuire à grand feu, couurez le quand le boüillon sera presque tout consommé, à la reserue d'vne chopi-

ne, tirez le brochet, mettez vne liure de bon beurre frais bien manié, auec muscade, capres, citron par tranches, & mouuez bien & vous verrez que la sauce se liera, seruez auec pain frit & citron par tranches.

6. Carpes au court-bouillon.

Ostez les ouyes & le dedans des carpes, & les mettez au bleu auec vinaigre, & sel, les faites cuire en vin blanc, verjus, vinaigre, oygnons, laurier, cloux poiure, & seruez sur vne seruiette auec persil vert, & tranches de citron.

7. Carpes sur le gril.

Escaillez vos carpes, les faites cuire sur le gril auec sel, beurre, faites sauce auec beurre roux, capres, citron vert, anchois, vinaigre, ou oranges, assaisonnez de sel, poiure, muscade.

8. Perches au beurre blanc.

Faites les cuire auec vin, verjus, eau, sel, cloux, laurier, ostez les escailles & les seruez auec vne sauce liée que vous ferez auec beurre, vinaigre, muscade, tranches de citron, qu'elle soit bien liée.

9. Alose rostie.

Escaillez la, & l'incisez, frottez la de beurre, & de sel, & mettez sur le gril

faites sauce auec oiseille, persil, serfeüil, siboulles, beurre, sel, poiure, muscade, vinaigre, ou la seruez auec vn ragouſt de champignons, ou vne sauce brune auec capres.

10. *Aloſe au court-bouillon.*

Escaillez la & l'inciſez, la faites cuire auec vin blanc, vinaigre, sel, poiure, cloux, laurier, oygnons, & citron vert, serués sur vne seruiette.

11. *Turbot au court-bouillon.*

Escaillez le turbot, le mettés dans le court bouillon dont il doit cuire qui sera compoſé de vin blanc, verjus, vinaigre, assaisonné de sel, cloux, poiure, muscade, laurier, citron, oygnons, & le faites cuire à petit feu dans vn linge, afin qu'il se conserue blanc, & le serués sur vne seruiette ou au beurre lié.

12. *Tanches frites.*

Fendées les tanches par le dos, poudrés de sel, & farine, puis les faites frire en beurre affiné, serués auec oranges.

13. *Barbues au court-bouillon.*

Mettés dans vn linge, assaisonnés de sel, poiure, muscade & laurier, vn pacquet, cloux, faites cuire auec vin blanc, verjus, vn morceau de citron vert, &

seruez sur vne seruiette ou à la sauce blanche.

14. *Solles frittes.*

Faites frire les solles en beurre affiné, & les mangez auec sel, & oranges.

15. *Viues sur le gril.*

Escaillez les viues, les inciſez trempez les en beurre fondu, puis mettez sur le gril, faites sauce auec beurre blanc, serfeuil, persil bien menu, sel, poiure, verjus, muscade, siboulles, capres, vn peu de farine frite, & tranches de citron.

16. *Plies de Loire frites.*

Vuidez les plies, les poudrés de sel, farine, & les faites frire en beurre affiné, seruez auec sel & orange.

17. *Beccar au court-bouillon.*

Le beccar est vne espece de saumon on le peut appreſter comme le saumon, & le seruir de meſme.

18. *Eſperlans frits.*

Il ne faut que les essuyer & les poudrer de sel, & farine, les frire en grande friture, & seruir auec oranges, poiure blanc, & persil frit.

19. *Carpes frites.*

Escaillez les carpes & les ouurez par le dos, poudrez de sel, & de poiure, les fa-

rinés, puis les faites frire en grande friture, seruez auec oranges & persil frit.

20. *Brochet lardé d'anguille, cuit à la broche.*

Escaillez le brochet, l'incisez legerement, & le lardez de moyen lard d'anguille, assaisonnez de sel, poiure, muscade, siboulles, fines herbes; le mettez à la broche tout de son long, arosez le en cuisant de beurre, vin blanc, vinaigre, citron vert, laurier; quand il sera cuit mettez anchois dans la sauce, quand les anchois seront fonduës passez les par l'estamine auec vn peu de farine cuite, & mettez huistres amortie dans la sauce, capres, & poiure blanc, vous les pouuez garnir de champignons frits, laittances de carpes, citron par tranches.

21. *Brochet picqué de menu lard.*

Escaillez le brochet, le vuidez par le haut du ventre, le faites blanchir dans de l'eau tiede, le piqués de menu lard, puis mettez le à la broche, & le faites cuire comme l'autre cy-dessus, & l'arosez tout de mesme, faites sauce auec le degoust, capres, anchois, olues desossées, vn peu de farine frite, & le garnissez de ris de veau picqué, champignons farcis, tranches de citron.

22. *Truïtes au lard.*

Il faut escailler les truittes, les inciser, & les passer à la poesle auec lard fondu, les mettre mitonner dans vn bassin, passer champignons par morceaux dans le mesme lard, vn peu de farine frite, auec vin blanc assaisonné de sel, poiure, muscade, vn pacquet, vne tranche de citron vert, faites que la sauce ne soit pas trop liée, garnissez des foyes de truites, foyes de poullet ou de chapon, mettez ius de citron en seruant.

23. *Saumon au lard.*

Escaillez le saumon, l'inciſez legerement, le lardez de moyen lard, assaisonné de poiure muscade, cloux battus, sel, fines herbez, & le mettez à la broche, l'arrosſez de vin blanc, verius, vn pacquet dans la sauce, vn morceau de citron vert, faites le cuire à petit feu, & faites sauce auec le mesme degouſt du saumon, en y mettant huistres, champignons cuits, capres, farine frite, & le foye du saumon, poiure, blanc jus de citron, en seruant & par tranches.

24. *Turbot au lard.*

Escaillez le turbot, le lauez bien, mettez bardes de lard au fond d'vn bassin, puis

le turbot, assaisonnés de lard fondu, vin blanc, verjus, vn pacquet, sel poiure, cloux entiers, deux feuilles de laurier, citron vert, muscade, & le couurez encore de bardes de lard, & le couurez d'vn autre bassin, le faites cuire dans vn four ou sur le feu, quand vous le voudrez manger ostez les bardes & faites vn ragouust de champignons, auec la sauce du turbot, vn peu de farine frite, & mettés sur vostre turbot, garnissez de tranches de citron.

25. *Maquereaux sur le gril.*

Vuidez les maquereaux, les fendez sur le dos, frottez les de beurre, & les faites rostir, enueloppez de fenouïl vert, faites sauce auec beurre roux, fines herbes hachées menuës, muscade, vinaigre, sel, vne siboulle, & groiseilles vertes, garnissez de citron par tranches.

Fin de la premiere saison.

Table des Potages gras en la seconde saison, à sçauoir Auril, May, & Iuin.

Potage de poullets aux pois verts, 1
Potage de petits oyſons aux pois paſſez, 2
Potage de poitrine de veau farcies. 3
Potage de chapons deſoſſez aux champignons, 4
Potage de teſte de veau à deux farces, 5
Potage de dindonneaux aux morilles farcies, 6
Potage de poullets aux concombres farcies, 7
Potage de perdrix au boüillon brun, 8
Potage de pain farcy auec laittues farcies, 9
Potage de teſte d'agneau, 10
Potage de poullets en ragouſt, 11
Potage de chevreaux au boüillon blanc, 12
Potage de dindonneaux aux choux blanc, 13
Potage d'agneau auec laittuës romaines, 14
Potage d'oyſons auec aſperges, 15
Potage de choux blanc farcis, 16
Potage de lappreaux auec petites raues, 17
Potage de petits cus d'artichaux, concombres, & laittues, 18
Potage de caillets au blanc manger naturel, 19

Potage de petites citrouilles farcies à l'Espagnolle, 20
Potage par terre ou à l'Italienne, 21
Potage de pieds & fraises de veau, 22
Potage de popeton en triangle, 23
Potage de santé auec vn chapon & iaret de veau, 24
Potage de petits pigeonneaux ou bisque, 25

Methode pour appreſter les potages gras en la ſeconde ſaiſon, ſçauoir Auril, May, & Iuin.

1. *Potage de poullets aux pois verts.*

Mettés les poullets dans vn pot de terre auec boüillon paſſé, vn pacquet d'aſſaiſſonnement, c'eſt à dire vne ſiboulle, vn peu de thin, deux ou trois cloux, & les roullés dans vne barde de lard & la ſiſellez ie vous prie de vous ſouuenir bien de cecy, & par tout où vous verrés vn pacquet leſcrit pour aſſaiſonner vn potage, faites e de meſme, tant pour ſauuer la peine de l'Imprimeur que de l'Autheur, pour reuenir à noſtre potage faites blanchir les

puis tant soit peu, ou les lauez seulement, les passez dans vn plat auec lard fondu & quelques cœurs de lettuës, les mettez auec vos poullets, assaisonnez de sel, vous pouuez passer vn peu des poids par l'estamine pour abonnir le bouillon, dressez auec pain ou croustes, & garnissez de lettuës, ris de veau, ou crestes.

2. *Potage de petits oysons aux pois passez.*

Empottez vos oysons de mesme que les poullets assaisonnez de mesme, & faites cuire vos pois à part, les passez par l'estamine auec leur boüillon, mettés y ser feüil haché bien menu, dressez vos oysons sur la crouste mittonnée auec le mesme bouillon des oysons, & mettez les pois passez, & garnissez de bouts d'asperges, crestes, citron par tranches.

3. *Poitrine de veau farcie.*

Faites farce auec chair de veau, moelle de bœuf, lard, fines herbes, siboulettes, champignons par morceaux, sel, poiure, muscade, iaunes d'œufs crus, & farcissez, puis la faites cuire dans vn pot, passez par l'estamine vn peu d'amendes pillées & iaunes d'œufs cuits pour blanchir vostre potage, les ayant fait boüillir, garnissez de cus d'artichaux.

4. *Potage*

4. *Potage de chapons desossez auec champignons.*

Desossez vos chapons, faites farce de la chair auec moëlle, & vn peu de lard, assaisonnez de sel poiure, muscade, iaunes d'œufs, fines herbes, mettez champignons par morceaux, ris de veau, crestes, & farcissez vos chapons & les cousez, faites les cuire dans vn pot ou terrine auec bon bouïllon, puis passez champignons ou morilles par la poëlle auec lard fondu, vn peu de farine frite, vn pacquet d'assaisonnement, vn peu de bouïllon, & les faites mitonner dans vn pot de terre, dressez les chapons sur des croustes mittonnées, & mettez les champignons garnis de citron par tranches, ius de mouton & de citron.

5. *Potage de teste de veau à deux fasses.*

Pelez vne teste de veau, l'escorchez, farcissez la peau de chair hachée auec graisse de bœuf, vn peu de lard, fines herbes, sel, poiure, muscade, iaunes d'œufs, la cousez, & la faites cuire auec bon bouïllon, mettez cuire la teste à part, & quand elle sera cuite tirez les yeux & la langue que vous couperez par tranches, apres vous pillerez la cervelle dans vn mortier auec iaunes d'œufs crus, fines herbes, puis

mettrez poiure, sel, & passerez la teste & toute la paste dans vne poësle auec bonne friture, auec les yeux & la langue : & dresserez sur du pain en crousstes mittonnées auec le boüillon, de la peau farcie, d'vn costé du plat & la teste de l'autre, & faites vn boüillon blanc pour la peau, vn boüillon brun pour la teste, & garnissez la teste des yeux & de la langue que vous aurez frits, & ris de veau, faites aussi vn ragoust de champignons, & garnissez la peau de lettuës farcies, cus d'artichaux, bouts d'asperges, & tranches de citron par tout.

6. *Potage de dindons auec morilles farcies.*

Lardez vos dindons de moyen lard, les coulerez à la poësle auec lard fondu, passez morilles par la poësle auec le mesme lard, & vn peu de farine, & mettez auec vos morilles farcies que vous aurez farcies auec farce de veau & moësle, sel, poiure, muscade, & mettez vn paquet dans le pot des dindons, dressez sur des crousstes de pain bien mittonné, & garnissez de vos morilles, tranches de citron, & ius de mouton & de citron aussi.

7. *Potage de poullets auec concombres.*

Faites cuire vos poulets dans vn pot,

auec bon boüillon, vn paquet, & sel, ostez le dedans des concombres & les faites blanchir en eau, & les fricassez auec bonne farce : faites les cuire dans vne terrine auec boüillon, vn paquet, & passez par l'estamine huit iaunes d'œufs cuits, & vn jus de poirés ou bletes, auec bon boüillon, & faites boüillir dans vn plat, dressez le potage auec croustes, & garnissez de vos concombres farcis.

8. *Potage de perdrix au boüillon brun.*

Lardez vos perdrix de moyen lard, les passez par la poësle auec lard fondu, passés aussi farine dans le mesme lard, mettez le tout ensemble dans vn pot auec bon boüillon, vn paquet, sel, pillez vn morceau de filet de bœuf rosty, & le passez par l'estamine auec le boüillon des perdrix, & le faites tenir chaudement, coupez petits cus d'artichaux cuits, & les mettez dans ce coully auec vne tranche de citron vert, cresles cuites, & vostre potage sur croustes mitonnées auec le boüillon des perdrix, & garnissez de tout ce que vous aurez mis dans ledit coullis puis le mettez sur vostre potage, garnissez de tranches de citron.

9. Potage de petits pains farcis.

Faites farce de chair de veau, auec moëlle de bœuf, vn peu de lard, fines herbes, champignons par morceaux, assaisonnez de sel, muscade, & la faites cuire dans vn plat, quand elle sera cuitte & froide mettez y trois iaunes d'œufs crus, farcissez vos petits pains, que vous aurez fait secher, & ostez la mie, faites les mittonner auec bon bouïllon, apres vous les dresserez sur des crousles mittonnées, garnissez de petites lettuës farcies, pointe d'asperges, faites vn bouïllon auec iaunes d'œufs & pois verts, passez ius de champignons & de mouton.

10. Potage de testes d'agneau.

Mettez cuire testes d'agneau bien lauées & bien eschaudées, auec du bouïllon, les pieds & les fressures assaisonnées d'vn pacquet, & sel, quand le tout sera cuit passez les pieds & les fressures par morceaux, à la poësle auec lard fondu, persil, cerfeuil haché bien menu, vn peu de muscade, puis faites vn bouïllon blanc auec huict œufs, mettez dans la poësle & remuez, mettez ius de citron ou verjus, puis dressez les testes sur crousles mitonnées, garnissez des pieds & de la fressure

& mettez le bouïllon blanc auec ius de champignons & de mouton.

11. *Potage de poullets en ragouſt.*

Coupez gros poullets par quartiers, les paſſés à la poëſle auec lard fondu, & champignons par morceaux, perſil haché, vn peu de farine frite, vn pacquet, vn verre de vin blanc, & les mettez cuire auec bon boüillon dans vn pot, aſſaiſonnez d'vn pacquet, ſel, faites mitonner crouſtes de pain auec le meſme boüillon, & dreſſez vos poullets, garniſſez de cus d'artichaux farcis, & champignons frits, ius de citron & de mouton.

12. *Potage de chevreau.*

Mettez cuire vn chevreau en quatre auec boüillon paſſé, aſſaiſonnez d'vn paquet, & ſel, le garniſſez d'aſperges, quand il ſera dreſſé, faites vn boüillon blanc pour mettre par deſſus qui ſoit bien lié, & ne le mettez point que vous ne ſeruiez.

13. *Potage de dindons aux choux blancs.*

Lardez de moiens lardons vos dindons & les paſſés à la poëſle auec lard & dans le

meſme lard paſſez vos choux hachez bien menus, mettez le tout cuire dans vn pot auec bon boüillon moëſle de bœuf, vn paquet, ſel, poiure, & le dreſſez ſur des crouſtes mitonnées, & garniſſez de petites andoüillettes de veau, & de petits morceaux de lard entre-lardé, mettez ius de mouton en ſeruant & pain frit.

14. *Potage d'agneau auec lettuës Romaines.*

Coupez voſtre agneau en quatre, le faites cuire auec boüillon, vn paquet, & ſel, puis faites farce de veau & moëſle farciſſez les feuilles de lettuës Romaines, & les faites cuire dans vn buſſin auec boüillon bien aſſaiſonné, coupez les tiges deſdites lettuës par morceaux les paſſez à la poëſle auec lard fondu, vn peu de farine frite, & les faites mittonner dans vn pot auec vn peu de boüillon, puis paſſez par l'eſtamine huit iaunes d'œufs cuits, auec vn peu de pois verts, & dreſſez voſtre potage, garniſſez des lettuës farcies & des tiges auſſi, & mettez voſtre boüillon blanc & ius de mouton & de citron en ſeruant.

15. *Potage d'oyſons garny d'aſperges.*

Faites cuire les oyſons en bon boüillon, paſſez aſperges rompues par la poëſle auec

lard, vn peu de farine, & les faites mitonner dans vn pot auec vn peu de boüillon, persil, serfueil, les blanchissez auec six iaunes d'œufs crus, garnissez vostre potage de cus d'artichaux bien blancs, mettez vos asperges sur vostre potage, & le boüillon blanc, ius de citron, & de mouton.

16. *Potage de petits choux blancs farcis.*

Prenez petits choux, ostez les feuilles, iusqu'à ce qu'il ne soit pas plus gros qu'vne bigarade, & les faites blanchir dans l'eau boüillante les farcissez auec farce delicate faite auec chair de veau, moëlle de bœuf, lard, & vn peu de choux & champignons, assaisonnez de sel, poiure, muscade, cloux, iaunes d'œufs, & les ficellez & les passez à la poësle auec lard fondu, & dans le mesme lard passez les feuilles blanches & hachées bien menu, assaisonnés d'vn paquet, & dressez sur le pain mitonné en piramide, les choux hachez au tour garnis de pain frit, de fausssissons de Boullongne, ius de mouton en seruant.

17. *Potage de petits lappreaux aux raues tendres.*

Lardez les lapreaux auec moyen lard,

les passés à la poëlle auec lard, & dans le mesme lard passés raues, que vous aurez coupées en nauets, faites blanchir & mettés tout cuire auec boüillon, vn pacquet, farine, sel, les dressez auec le mesme boüillon sur crouſtes mittonnées, & mettés poivre blanc en dressant.

18. *Potage meslé.*

Faites farce auec chair de veau, & greſſe de bœuf, lard, fines herbes, assaisonnés de sel, poivre, muscade, farcissez concombres, lettuës, & cus d'artichaux, faites cuire les artichaux dans vne tourtiere auec vn peu de boüillon, les concombres & les lettuës peuuent cuire ensemble dans vn bassin auec boüillon aussi, quelques champignons, dressez le tout sur pain mittonné auec le mesme boüillon, meslés le tout ensemble, & iettez vne purée de pois verts par dessus.

19. *Potages de cailles au blanc manger naturel.*

Faites cuire les cailles dans vn pot de terre auec bon boüillon, vn pacquet, & du sel, pillez amandes & les passés auec le boüillon des cailles par l'estamine, & les faites cuire auec vn peu de canelle, de sucre, & faites le fonds de vostre potage auec macarons, & quand les cailles seront

dressées mettez vostre boüillon blanc par dessus, garnissez de tranches de citron, & mettez ius & grains de grenade.

20. *Potages de petites citrouilles farcies à l'Espagnol.*

Ostez l'escorce de citroüilles qu'elles ne soient pas plus grosses que des bigarades, les vuidez auec vne cuilliere d'argent, & les passez dans l'eau boüillante, puis les farcissez auec farce delicate, les passez à la poësle auec lard, & les faites cuire dans vne terrine auec bon boüillon, vn paquet, les dressez sur des croustes mittonnées, & rapés fromage de Milan par dessus, & le couurez vn peu garnissez de tranches de citron.

20. *Potage par terre ou à l'Italienne.*

Ce potage se peut faire dans vn bassin, & faire vne separation de paste en croix au fonds du bassin, faire en sorte qu'elle s'y attache, mettre croustes mittonnées dans les quatre carez du bassin, en vn y faire vne bisque, en l'autre vn potage de petits poullets, au troisiesme vn potage de cailles, au quatriesme vn potage à la Reyne en profitrolle, auec vne perdrix farcie au lieu d'vn pain, puis garnis de champignons, de crestes, de pistaches &

tranches de citron les petits pigeons, & les cailles les faut garnir de petits cus d'artichaux, ris de veau frits, & ius de champignons & de citron; les petits poullets les garnir de pois, & creſtes; le potage à la Reyne, faut mettre la perdrix farcie ſur le pain, & mettre vn potage à la Reyne par deſſus garny de petits champignons farcis, & tranches de citron, roignons de coq; apres vous prendrez quatre balotins & les couperez par le gros bout pour oſter le dedans, & les paſſerez dans l'eau boüillante, les paſſerez au bout des quatre quarez ſur le bout du baſſin, les bien aſſurer, & les remplir de pain mitonné en bon boüillon, les garnir l'vn de creſtes, l'autre de trouffles en ragouſt, le troiſieſme de ris de veau, le quatrieſme de champignons, & mettre ius de mouton & de citron par tout, & citron par tranches; faites que les boüillons ſoient ſeparez, couurez les balotins de ce que vous aurez coupé, & que le tout ſoit bien garny.

22. *Potage de pieds & fraiſe de veau.*

Coupez tout par morceaux, les paſſez par l'eau boüillante, les paſſez à la poëſle auec lard fondu; les faites cuire dans vn

pot auec boüillon, mettez vn pacquet, sel, persil, serfeuil, & les blanchissez auec iaunes d'œufs, capres, & poiure blanc en seruant.

23. *Potage d'vn popeton en triangle.*

Hachez chair de veau auec graisse, lard, & fines herbes, siboulles, sel, muscade, poiure, & iaunes d'œufs, faites au fond d'vne tourtiere vn lit de ladite farce ou chair hachée en forme d'vn triangle, & le garnissez de pigeonneaux, ris de veau, beatilles, petits cus d'artichaux, champignons, andouillettes, & le couurez de la mesme farce comme vn pasté, dorés le auec vn œuf, & le faites cuire comme vne tourte à petit feu & quand il sera cuit mettez le sur crousles mitonnées, & l'ouurez comme vne tourte, garnissez vostre potage de la couuerture coupée par tranche, & mettez le boüillon dont le popeton aura cuit & capres, ius de citron, & par tranches.

23. *Potage de santé.*

Mettez chapon & iaret de veau dans vn pot de terre & le couurez bien, vn pac-

quet d'assaisonnement, & sel, mettez dans vn autre pot à part bonnes herbes comme oiseille, pourpier, cerfeuil, le tout coupé bien menu, le dressez sur crousles mittonnées auec le mesme boüillon, garnissez de lettuës ou pourpier, mettez vos herbes ou les passez dans vne passoire, & ius de mouton.

25. *Potage de Pigeonneaux ou bisque.*

Vous trouuerez dans la table des potages de la premiere saison, le moyen de faire la bisque, & vous vous souuiendrez que les pigeons les plus frais tuez sont les meilleurs pour ce potage.

Fin des potages gras de la seconde saison.

Table des Entrées de table, pendant la seconde saison, à sçauoir Auril, May & Iuin.

Pigeonneaux marinez,	1
Pieds de veau piquez de menu lard,	2
Poulets d'Inde à la Suisse,	3
Grineletes de veau à la persillade,	4
Daube d'vn gigot de veau piqué menu,	5
Testes d'agneau frites,	6
Lapreaux à la sauce blanche.	7
Poulets fricassez à la cresme,	8
Popeton de pigonneaux,	9
Poitrine de veau marinée,	10
Oysons en ragoust,	11
Entrée de foye de veau,	12
Tettines de vache à la sauce douce,	13
Ragoust de lapreaux à la sauce brune,	14
Pieds de veau à la sauce blanche,	15
Petits poulets enserisez,	16
Longe de veau en ragoust,	17
Poulets à l'estuuée lardez de moyen lard,	18
Poulets desossez,	19
Oysons à la daube,	20

Haut costé de mouton à la broche, 21
Fricassée de pigeonneaux, 22
Andouilles de veau, 23
Fraize de veau frite, 24
Poulets d'inde frits aux concombres, 25

Maniere pour bien appreſter les entrées de la ſeconde ſaiſon.

1. *Marinade de pigeonneaux.*

Mettés les Pigeonneaux en quatre, les faites tremper dans du vinaigre, ſel, poiure, & vn pacquet, puis les farinez & les faites frire en ſaindoux, les ſeruez auec vinaigre roſart, poiure blanc, & perſil frit.

2. *Pieds de veau piquez.*

Quand les pieds ſeront cuits, fendez-les, & les piquez demenu auec lard, faites les tremper au vinaigre, ſel, poiure, vn pacquet, & les farinez, les faites frire en bonne friture, & les ſeruez auec vne poiurade, capres, & perſil frit.

3. *Poulets-d'Inde à la Suiſſe.*

Lardez les poulets-d'Inde de moyen lard, les faites cuire enueloppez d'vne ſer-

uiette assaisonnez de sel, poiure, vn pacquet, laurier, citron vert, les faites cuire dans du bouïllon & vn peu de vin blanc, & les seruës sur vne seruiette auec tranches de citron & grains de grenade.

4. *Griuelettes de veau piquées.*

Coupez petites griuellettes de veau, les faites piquer de menu lard, les passés à la poëste auec vn peu de lard fondu, vn peu de farine & champignons, vn peu de bouïllon, verjus, vn paquet, sel, poiure, muscade, & les faites cuire dans vn plat ou terrine, & mettés ius de citron & tranches, en seruant que la sauce soit courte.

5. *Gigot de veau piqué à la daube.*

Ostés la peau du gigot, le faites blanchir, le piqués de manu lard, le faites tremper en verjus, vin blanc, sel, vn pacquet, poiure, vn peu de laurier, puis le faites rostir à la broche à petit feu, & l'arosez dudit vin, verjus, & vn peu de bouïllon, quand il sera cuit faites sauce auec le degoust, vn peu de farine frite, capres, tranches de citron & ius de champignons, le faites mitonner dans sa sauce, vn anchois y est fort bon.

6. Teſte d'agneau frites.

Fendez vos teſtes, gardez la langue entiere, les faites boüillir auec eau, ſel, vn pacquet, & puis les mettez dans vn peu de vinaigre, vn peu de ſel, & poivre, pillez les ceruelles, aſſaiſonnées de ſel, poivre, muſcade, & iaunes d'œufs, trempés les teſtes dans cette paſte, les faites frire en lard fondu, ſeruez auec perſil frit & tranches de citron.

7. Lapreaux à la ſauce blanche.

Mettez les par morceaux, fendez les teſtes, & les paſſez à la poëſle auec lard fondu, vn pacquet, ſel, poivre, muſcade, citron vert, vn peu de boüillon & vin blanc, les mettez dans vne terrine, quand ils ſeront cuits faites ſauce blanche auec iaunes d'œufs.

8. Poulets fricaſſez à la creſme.

Mettez vos poulets, par morceaux, les paſſez à la poëſle auec lard puis les mettez dans vn pot auec vn peu de boüillon, vn verre de vin blanc, vn paquet, ſel poiure, vn peu de bon beurre, & muſcade, les faites mittonner ſur du feu, quand ils ſeront cuits oſtez vn peu de la graiſſe, & le pacquet, mettez de la creſme en ſeruant.

9. *Popeton de pigeonneaux.*

Faites farce auec roëſle de veau, graiſſe de bœuf, lard, fines herbes, ſiboulles, cloux pillez, poiure, muſcade, iaunes d'œufs, faites comme vn paſté dreſſé dans vne huguenotte de terre, mettez bardes de lard au tour, puis garniſſez de la farce ſur voſtre lard ou bardes de l'eſpoiſſeur d'vn demy pouſſe, iuſques au bout de la huguenotte, & la rempliſſez de champignons, pignons, riz de veau, creſtes, trouſles, moëſle de bœuf, lard pillé, le tout aſſaiſonné comme deſſus, & le couurez de ladite farce, puis les faites cuire deuant le feu, ayez ſoing de le tourner, couurez d'vne aſſiette, quand il ſera cuit renuerſez le ſur vne aſſiette creuſe, & oſtés la couronne & ſeruez auec ius de citron.

10. *Poitrine de veau à la marinade.*

Prenez vne poitrine de veau bien graſſe, la faites cuire à demy dans le pot, apres tirés la & la fendés, mettés la dans du vinaigre, vn paquet, ſel, poiure, laurier, & la farinés, puis la faites frire en bonne friture, faites boüillir la ſauce & en mettés par deſſus, ſerués auec perſil frit.

11. *Oyſons en ragouſt.*

Lardez oyſons de moyen lard, les paſſez à la poëſle auec lard, les mettez dans vne terrine auec champignons, vn pacquet, ſel, poiure, muſcade, vn peu de boüillon, & citron vert, quand ils ſeront cuits liés la ſauce auec farine frite, & ius de citron en ſeruant, garniſſez de citron par tranches.

12. *Entrée de foye de veau.*

Mettez le par gros morceaux lardez de gros lard, le paſſez à la poëſle auec lard fondu, puis le mettez dans vne terrine auec boüillon, vn verre de vin blanc, vn pacquet, ſel, poiure, muſcade, laurier, citron vert, & vn champignon, & le faites cuire à petit feu.

13. *Tetine de vache à la ſauce douce.*

Faites la cuire dans de l'eau ou boüillon, quand elle ſera bien cuite, coupez la par tranches, & la poudrez de ſel, & farine, la faites frire en ſain doux, faites ſauce auec vin blanc, ſucre, poiure blanc, canelle, vn peu de ſel, vn ius de citron en ſeruant.

14. *Lapreaux à la ſauce brune.*

Coupez par quartiers, les lardés de moyen lard, les paſſés à la poëſle auec lard, vn peu

de farine, les faites cuire dans vne terrine auec boüillon, vin blanc, vn paquet, sel, poiure, muscade, citron vert, & les seruës à courte sauce.

15. *Pieds de veau.*

Quand ils seront cuits mettés les par morceaux, & les passez à la poësle auec lard, vne siboulle entiere, fines herbes bien menuës, assaisonnées de sel, poiure, muscade, faites sauce blanche auec iaunes d'œufs crus, verius de grain ou vinaigre, garnissez de pain frit & persil.

16. *Petits poullets enseris.*

Coupez petits poullets par petits morceaux, deschamez les os tant que vous pourés pourueu qu'ils tiennent à la chair, les mettez tremper dans vinaigre, sel, poiure, vn paquet, citron vert, & laurier, faites vne paste auec farine, eau & sel, trempés les morceaux de poulets dedans, puis les faites frire en lard fondu, puis seruës à la persillade & tranches de citron.

17. *Longe de veau en ragoust.*

Lardez la de gros lard, assaisonnez de sel, poiure & muscade, la mettez à la broche, quand elle sera presque cuite, mettez la dans vne casserolle couuerte, auec boüillon, vn verre de vin blanc, vn pa-

quet, champignons & le degouſt de ladite longe, vn peu de citron vert, farine frite, la degreſſés vn peu, en ſeruant mettés piſtaches, jus de citron & courte ſauce, garniſſez de ris de veau piqués, & tranches de citron.

18. *Poulets lardez de gros lard*

Lardés vos poulets de gros lard, les paſſés à la poëſle auec lard fondu, les mettes dans vne terrine auec boüillon, vn verre de vin blanc, champignons ou morilles, cus d'artichaux, vn pacquet, ſel, poiure, muſcade, vn peu de citron vert, & farine frite, jus de citron & par tranches en ſeruant.

19. *Poulets, deſoſſez.*

Eſcorchés vos poulets, gardés la peau entiere, faites farce de roëſle de veau auec moëſle de bœuf & lard, fines herbes, ſiboulles, ſel, poiure, muſcade, jaunes d'œufs, & champignons par morceaux, rempliſſés les peaux deſdits poulets, & les couſés, puis les paſſés à la poëſle auec lard fondu, & la chair des poulets auſſi lardée de moyen lard, mettés cuire le tout enſemble dans vne terrine auec boüillon, vn verre de vin blanc, vn pacquet & champignons, vn peu de citron

vert, & farine frite, & ius de citron en seruant.

20. *Oisons à la daube.*

Lardés vos oysons de moyen lard, assaisonnés de sel, poiure, cloux, muscade, laurier, siboulles;, citron vert, & les enueloppez dans vne seruiette, les faites cuire dans vn pot auec boüillon & vin blanc, & les laissés à demy froidir en leur boüillon, serués sur vne seruiette auec tranches de citron.

21. *Haut-costé à la broche.*

Lardez les de persil, les mettez cuire à la broche, quand ils seront cuits mettez pain fraisé, sel, poiure blanc, & les mangez auec verjus ou oranges.

22. *Fricassées de pigeonneaux.*

Mettez les par quartiers, les passez à la poësle auec lard fondu, vn pacquet, sel, poiure, muscade, citron vert, farine frite, champignons. & vn verre de vin blanc, & les faites cuire dans vn pot auec vne cuillerée de boüillon, mettez ius de citron & par tranches, puis serués à courte sauce.

23. *Andoüilles de veau.*

Prenés fraise de veau, faites que les gros boyaux ne soient pas fendus, coupés la fraise par morceaux de la longueur d'vn

pied & plus, coupez auſſi d'vn filet de porc de la meſme longueur, gros comme le petit doigt, & vn peu du ventre entrelardé, auſſi de meſme longueur, faite vn pacquet, & le liés, par vn bout, & l'aſſaiſonnez de ſel, poiure, cloux, fines herbes bien menuës, & les mettez dans le gros boyau, les liez, & les faites cuire roullées dans vn linge neuf bien ſerré, mettez y laurier, ſiboulletes, citron vert, vne liure de ſain-doux, les mettez cuire dans eau & vn peu de vin blanc, laiſſez les froidir dans leur boüillon, puis les faites griller ſur du papier, & les ſeruez toutes chaudes.

24. *Fraiſe de veau frite.*

Quand la fraiſe ſera cuite coupez la par morceaux & la mettez tremper vn peu en vinaigre, ſel, poiure, laurier ſiboulles, la faites frire bien farinée, mettez poiure blanc, vinaigre roſart, & perſil frit.

25. *Poullets d'Indes froids aux choux ou aux concombres.*

Ouurez les aiſles & les cuiſſes des d'Indons, les mettez dans vne terrine auec

concombres par tranches, lard fondu, vn peu de bouillon, vn paquet d'assaisonnement, sel, muscade, & mettez ius de mouton & de citron ou verjus de grain en seruant, & poiure blanc, & degraissées vn peu la sauce.

Fin des entrées de table de la presente saison.

Pour les viandes que l'on sert au Second, vous les trouuerez à la premiere saison, & les entremets aussi; C'est pour ne donner point tant de peine au Lecteur que ie les ay exposez de la sorte.

Table des potages maigres de la presente saison.

Potage de garnulles,	1
Potage de goujons,	2
Potage de petits pois verts,	3
Potage de champignons,	4
Potage de morilles,	5
Potage de concombres farcis,	6
Potage de lamproyes,	7
Potage d'asperges,	8

Potage de lettues farcies, 9
Potage de maquereaux frits, 10
Potage à la Princesse, 11
Potage de framboises, 12
Potage de santé, 13
Potage de macreuses, 14
Potage de choux blancs au laict, 15
Potage de tortues au boüillon blanc, 16

Methode pour appester les Potages contenus en Table cy-deuant la.

1. *Potage de garnulles.*

Coupés les cuisses de garnulles, les passez à la poësle auec beutre roux, persil, serfeüil haché menu, trois ou quatre champignons, vn pacquet, mettés sel, & vn peu de boüillon de poisson, faites mitonner sur le feu, apres mettés les corps des garnulles dans vn pot auec eau, quand ils seront cuits passez les par l'estamine pour en tirer la substance, & les faites boüillir bien assaisonnés, faites mitonner croustes de pain auec, rengez vos garnulles, & mettez leur boüillon par dessus, ius de citron & par tranches en seruant.

2. *Potage*

2. *Potage de goujons.*

Escaillés les goujons, coupez les testes & les queuës, les passez à la poële au beurre roux, trois ou quatre champignons par morceaux, vn peu de farine, puis les mettés dans vne terrine ou bassin auec vn pacquet, sel, les dressez sur des crouſtes mitonnées auec boüillon de poisson, puis dressés vos goujons, vne crouste de pain au milieu du potage, & faites mittonner ensemble, mettez ius de citron & par tranches.

3. *Potage de champignons.*

Passez champignons par la poële auec beurre roux & farine, mettez les dans vn pot de terre & vn pacquet d'assaisonnement, sel, & coupez vn petit pain en quatre, le passez à la poësle aussi & le mettez dans vos champignons, puis dressés sur des crouſtes auec le mesme boüillon, garnissés de champignons farcis, ius & tranches de citron.

4. *Potage de pois verts.*

Passez vos pois par la poësle auec beurre blanc, vn pacquet, les mettez mitonner dans vn pot & en passez vn peu par l'estamine, faites mitonner crouſtes auec

bouïllon d'herbes qui ne soit pas aigre, & mettés les pois par dessus.

5. *Potage de morilles.*

Coupez les morilles en quatre les laués bien apres, passés les comme les champignons, les mettés mitonner dans vn peu de bouïllon, vn paquet, fines herbes menues, & sel, faites mitonner croustes de pain auec bouïllon aux herbes & vn peu de purée claire, puis dressés les morilles, garnissés de morilles frites & farcies.

6. *Potage de concombres farcis.*

Ostés le dedans de vos concombres, les faites blanchir dans l'eau, faites farce en passant par la poéle vne poignée d'oiseille, persil, serfueil, mettez œufs dans la poéle comme vne omellette, hachés bien menu, assaisonnés de sel, & poiure, muscade, iaunes d'œufs crus, farcisés vos concombres, & les faites cuire dans vn bassin auec beurre & fort peu de bouïllon, les dressés sur croustes mitonnées auec bouïllon d'herbes, & passés iaunes d'œus, & pois verts, & mettez sur vostre potage en seruant.

7. *Potage de lamproyes.*

Coupés vos lamproyes par morceaux apres les auoir limonées, les passez à la

poële auec beurre roux, farine, fines herbes bien menues, trois ou quatre champignons, vn paquet, sel, purée claire, vn morceau de citron vert, & les dressez sur crouſtes mitonnées auec le meſme bouïllon, garniſſés de tranches de citron & mettés le ius.

8. *Potage d'aſperges.*

A faute de pois vous pouués paſſer aſperges pillées, par l'eſtamine auec bouillon d'herbes, paſſés aſperges rompues par la poële auec beurre, & fines herbes, apres, mettés les mitonner auec, les paſsés dans vn pot de terre, & vn paquet, ſel, & dreſſés les bouts d'aſperges ſur crouſtes mitonnés auec boüillon d'herbes, & mettez les aperges paſsées & fricaſsées par deſſus, & garniſſez d'œufs pochés.

9. *Potages de lettuës farcies.*

Faites farces auec herbes, œufs, fines herbes, ſel, poiure, muſcade, les faites cuire dans vne terrine auec beurre, vn peu de bouillon, vn paquet, & les dreſſez ſur crouſtes mitonnées auec bouillon d'herbes & les blanchiſſés auec œufs, mettés y vn ius de champignons & vne crouſte de pain au milieu du potage.

10. *Potage de maquereaux frais.*

Inciſez les maquereaux comme les vi-
ues, les farinez, faites les bien frire à pro-
pos en beurre affiné, & les mettez dans
vn baſſin auec farine frite, vn peu de
boüillon de poiſſon, ou d'herbes, puis les
dreſſés ſur crouſtes mitonnées, garniſſés
de champignons en ragouſt, & capres,
ius de citron & par tranches.

11. *Potage à la Princeſſe.*

Paſſés chair d'anguille par la poſle
auec autant de champignons, vn peu de
beurre blanc, hachez le tout enſemble, &
le mettez dans vn pot auec boüillon de
poiſſon, aſſaiſonnez de ſel, vn pacquet,
faites mitonner crouſtes de pain auec le
meſme boüillon de poiſſon, mettez vo-
ſtre chair hachée par deſſus, garniſſez de
lettances de carpes, foyes de brochet,
champignons farcis, & tranches de citron
& ius de champignons & de citron, &
capres.

12. *Potage de Framboiſes.*

Mettez enuiron vne chopine de fram-
boiſes dans vn pot de terre auec eau, vn
verre de vin blanc, & le faites boüillir, aſ-
ſaiſonnés de canelle, ſucre, vn peu de
ſel, les dreſſez ſur du maquaron mitonné

& le garnissez d'autre framboises confites dans le sucre, & groiseilles blanches dans le sucre pillé.

13. *Potage de santé.*

Coupez lettues, oiseille, & pourpier, les mettez dans vn pot de terre auec beurre sur le feu, pour faire amortir les herbes, puis y mettez eau boüillante, vn pacquet, sel, & vn pain, que vous mettrez au milieu du potage, vous passerez les herbes si vous voulez; ou les mettez, garnissez de petites lettues, & vn ius de champignons, & vne cuillerée de purée.

14. *Potage de macreuse.*

Lardez les macreuses d'anguilles, les passez à la poële auec beurre roux, les faites cuire dans vn pot de terre auec eau, vn paquet, sel, & passez dans le mesme beurre champignons, & farine, mettez les dans le pot quand les macreuses seront plus de demy cuites, & dressez sur croustes de pain mitonné du mesme bouillon, & garnissez de champignons farcis, ius & tranches de citron en seruant.

15. *Potage de choux blanc au laict*

Faites les blanchir dans l'eau, les hachez bien menu, & les passez à la poële auec beurre blanc, les mettez dans vn pot de

terre auec du lait chaud, assaisonnés de sel, poiure & vn paquet, & dressés sur pain par tranche.

16. *Potage de tortuës au boüillon blanc.*

Vous ferez cuire les tortuës comme il est dit dans les entremets, les passerés à la poëlle auec beurre blanc, persil, & cerfeuil haché menu, & delayerez huit iaunes d'œufs auec verjus ou jus de citron, & mettrez auec vos tortuës, & qu'il ne se tourne pas, puis les dressés sur du pain mitonné en croustes, mettés vostre boüillon blanc par dessus & ius de champignons en seruant, champignons en ragoust & farcis.

FIN.

Mes bien aymés Lecteurs vous trouuerez dans la premiere saison cent entrées de table de poisson, qui peuuent seruir toute l'année, & cent plats ou assiettes d'entremets que ie croy qui suffiront pour le present.

Table des potages de la troisiesme saison, Iuillet, Aoust, & Septembre.

Potage de ramereaux aux champignons, 1
Potage de genilotes à la chicorée blanche, 2
Potage de cailles, 3
Potage d'espaulles de mouton aux nauets, 4
Potage de chapons aux champignons, 5
Potage de deux iarets de veau à l'epigramme, 6
Potage de poulets d'Inde desossez, 7
Potage de faisandeaux, aux troufles, 8
Potage de dindonneaux aux concombres, 9
Potage de pigeonneaux en ragouſt, 10
Potage de griues au bouillon brun, 11
Potage à la Princesse, 12
Potage de perdrix à la capilotade, 13
Potage de riz de veau, 14
Potage de melon auec petits poulets, 15
Potage de perdreaux au boüillon passé, 16
Potage de chapon auec prunes de brignolle, 17
Potage de petite oye d'oyson, 18
Potage d'oysons aux nauets, 19
Potage de gros poulets aux choux de Milan, 20
Potage de griuelettes de veau piquées, 21
Potage de gigot de veau farcy & piqué, 22
Potage de poulets farcis auec purée de pois verts, 23

Potage de santé auec iaret de veau & chapon, 24
Potage de petits pigeonneaux, 25

Methode pour faire les potages contenus en la presente table.

1. *Potage de ramereaux aux champignons.*

Piquez les ramereaux de menus lard, les faites rostir à demy, puis passez champignons à la poële auec lard fondu, vn peu de farine, & empotez le tout ensemble auec bon boüillon assaisonné d'vn paquet, sel & les dressez sur des croustes mitonnées de mesme boüillon, garnissez de tranches de citron, ius de mouton & de citron, & ris de veau piquez.

2. *Potage de poulets auec chicorée.*

Faites cuire vos poulets auec bon boüillon, vn paquet, sel, faites blanchir vostre chicorée dans l'eau, la faites cuire auec vos poulets dressez sur croustes mitonnées du mesme boüillon, garnissez de chicorée, & le seruez au boüillon naturel, auec ius de mouton, & de champignons.

3. *Potage de cailles farcies.*

Faites farce auec blanc de chapon, moëlle de bœuf, assaisonnez de sel, vn peu de poiure, muscade, iaunes d'œufs crus, & farcissez les cailles, & les faites cuire dans vn pot de terre auec bon boüillon & vn paquet, & passez par l'estamine deux cus d'artichaux cuits, & six iaunes d'œufs auec le boüillon des cailles, le faites boüillir sur les cendres chaudes, dressez vos cailles sur des croustes mitonnées, garnissez de petits cus d'artichaux, & mettez vostre coully par dessus, ius de champignons & de mouton.

4. *Potage d'vne épaule de mouton aux nauets.*

Lardez vne bonne espaule de mouton bien mortifiée auec gros lard, la faites rostir à demy à la broche, & auec le mesme lard passez nauets coupez en dez ou long, mettez cuire le tout ensemble auec bon boüillon, vn paquet, sel, poiure, & vn peu de farine cuite puis dressez sur croustes mitonnées, & garnissez de pain frit.

5. *Potages de champignons auec vn chapon.*

Lardez vn chapon de gros lard, le faites roussir à la poële auec lard fondu, le mettez auec boüillon, assaisonnez d'vn pa-

quet, sel, & passez champignons auec le mesme lard, & vn peu de farine frite, dressez sur du pain mitonné, garnissez de ris de veau frit, champignons, ius de citron & par tranches en seruant.

6. *Potage de deux iarets de veau à l'Epigramme.*

Lardez deux iarets de veau auec gros lard, les passez à la poësle auec lard fondu, dans le mesme lard passez petits cus d'artichaux, pallets de bœuf, & farine, les faites mittonner auec vn peu de boüillon, vn pacquet, sel, dressez les iarets sur croustes mittonnées, garnissez de ce qui est dans le petit pot, ius de citron & de mouton en seruant & les iarets cuits en casserolle auec champignons.

7. *Potage de poullet d'Inde desossé.*

Desossez vn poulet d'Inde, faites farce auec la mesme chair, moëlle de bœuf ou graisse & lard, fines herbes, iaunes d'œufs, assaisonnez de sel, poiure, muscade, farcissez la peau, & la cousez, passez la à la poësle auec lard fondu, & faite cuire dans vne terrine auec boüillon, assaisonnez d'vn paquet, sel, champignons vn peu de farine cuite, dressez sur croustes mitonnées, garnissez de cus d'artichaux frits,

& autres champignons, concombres farcis, ius de citron & tranches en seruant.

8. *Potage de faisandeaux auec trouffles.*

Pour bien faire ce potage faut empotter les faisans dans vn pot de terre auec bouïllon de bœuf ou de veau bien clair & bien net, assaisonné d'vn paquet, sel, & couper trouffles par morceaux non pas par tranches, les passer dans vn plat auec vn peu de lard, vn peu de boüillon, vn peu de sel, & dresser sur crouftes mitonnées auec le mesme bouïllon, passez par l'estamine vn morceau de filet de bœuf cuit & pillé, ou ius de mouton pour brunir le potage, garnissez de trouffles, & ius & tranches de citron en seruant.

9. *Potage de d'Indonneaux aux concombres.*

Lardez dindonneaux auec moyen lard, les passez à la poësle auec lard fondu, les faites cuire auec boüillon, faites blanchir concombres par morceaux, les passez à la poësle auec lard, & les mettez dans vn pot auec vn peu de bouillon, vn paquet, sel, poiure, vn peu de purée de pois verts & mettez sur voſtre potage auec ius de mouton.

12. *Potage de pigeonneaux en ragouſt.*

Lardez pigeonneaux de gros lard, paſſez les à la poëſle auec lard, les faites cuire dans vne terrine auec boüillon, vn paquet ſel, vn peu de farine, quand ils ſeront cuits dreſſez ſur crouſtes mitonnées, & garniſſez de cus d'artichaux, mettez ius de citron & de champignons, & de mouton en ſeruant.

11. *Potage de griues au boüillon brun.*

Vuidez les griues, les paſſez à la poëſle auec lard, mettez les cuire auec boüillon, vn paquet, ſel, paſſez auſſi les foyes par la poëſle auec le meſme lard, les pillez & paſſez par l'eſtamine auec boüillon mettez dans vos griues, puis les dreſſez ſur croutes mitonnées auec le meſme boüillon, ius de champignons & par tranches en ſeruant.

12. *Potage à la Princeſſe.*

Faites mitonner crouſtes de pain auec boüillon de bœuf ou de veau, ou auec des oſſemens de perdris ou chapons roſtis, aſſaiſonné du petit paquet, deux champignons, ſemez vn peu d'achis de perdrix ou de chapon ſur voſtre pain, & le garniſſez de creſtes, roignons de cocq, petits champignons, petits morceaux de trou-

fles, ou par tranches, mettez y auſſi le ius d'vne roëſle de veau, ius de citron & par tranches.

13. *Potage de perdrix en capilotade.*

Tirez les cuiſſes, les aiſles, & le cropion, hachez la chair de l'eſtomach, mettez tout dans vn pot auec ſel, vn paquet & bon boüillon, faites mitonner crouſtes auec boüillon, rangez les cuiſſes & les aiſles au tour du plat, mettez la chair hachée par deſſus, fromage de Milan rapé, & faites bien boüillir, mettez capres, ius de mouton & de citron, & par tranches en ſeruant.

14. *Potage de ris de veau.*

Piquez les ris auec menu lard, les paſſez vn peu à la poëſle auec lard fondu, & dans le meſme lard paſſez champignons par morceaux & vn peu de farine, mettez le tout dans vn pot ou terrine auec boüillon, vn paquet, ſel, & dreſſez ſur des crouſtes mitonnées, ius de mouton & de citron & par tranches en ſeruant.

15. *Potage de melon auec petits poulets.*

Mettez petits poulets dans vn pot auec bon boüillon, aſſaiſonnez d'vn paquet, ſel, faites cuire vne partie d'vn melon & la paſſez par l'eſtamine, auec le ius d'vne

roëlle de veau, les faites cuire dans vn petit pot assaisonné de sel, vn paquet, & quand vostre potage sera dressé mettés ce passé par dessus vostre potage, & garnissez de melon frit par tranches, mettez en seruant ius de mouton & de citron.

16. *Potage de perdreaux ou boüillon passé.*

Faites cuire vos perdreaux auec bon boüillon de bœuf ou de veau, auec sel, vn paquet, pillez demy quarteron d'amendes vn blanc de perdrix ou de poulet passé par l'estamine auec le mesme boüillon, faites vn peu boüillir auec vn morceau de citron vert, dressés vostre potage, & mettez le boüillon passé par dessus, garnissez de crestes, champignons, mettez ius de mouton, & de citron, & par tranches en seruant.

17. *Potage de chapon aux prunes de brignolles.*

Faites cuire prunes dans vn petit pot auec bon boüillon, dates, de Leuant, assaisonnez de sel, vn peu de cloux, passez vn peu de prunes cuites par l'estamine, & quand le potage sera dressé sur crousles mitonnées garnissez de prunes, & mettez le boüillon passé, & vn ius de citron.

17. *Potages d'abatis d'oyson.*

Faites cuire les abatis dans bon boüillon assaisonnez d'vn paquet, sel, estant cuits coupez par morceaux, & les passez à la poësle auec lard fondu, persil, serfueil, vn peu de poiure blanc, & le blanchissez auec huict iaunes d'œufs, vn filet de verius ou ius de citron, puis le dressez comme les autres.

19. *Potage d'oysons aux nauets.*

Lardez les de gros lard, les passez à la poësle auec lard, & dans le mesme lard, passez nauets & farine, empottez auec boüillon, vn paquet, sel, poiure, & le dressez sur pain mitonné, garnissez de saussises vn ius de champignon.

20. *Potage de gros poullets aux choux de Milan.*

Lardez les de gros lard, les passez à la poële auec lard, & dans le mesme lard passez choux de Milan, que vous auriez fait blanchir, & hacher bien menu, à la reserue de quelques pommes pour garnir les bors du plat, apres vous mettrez tout dans vn pot auec boüillon assaisonné d'vn paquet, sel, poiure, & le garnirez de pain frit, & morceaux de lard entre-lardé.

21. *Potage de griuellette, de veau piquée.*

Coupez perites tranches de veau, les piquez de menu lard, les passez à la poëſle auec lard fondu, passez aussi dans le meſme lard, farine, & mettre le tout dans vn pot auec boüillon, vn pacquet, sel, & les dreſſez sur crouſtes mitonnées, garniſſez de champignons farcis, ius de mouton & ius de citron & par tranches.

22. *Potage d'vn gigot de veau farcy & piqué.*

Farciſſez vn gigot de veau, & laiſſez la peau bien eſpaiſſe, le piquez de menu lard, faiſtes le roſtir à demy, & paſſez farine à la poëſle auec ce qui aura degouſté, mettez tout enſemble dans vn pot, ou terrine auec boüillon, vn pacquet, sel, cus d'artichaux, deſquels vous les garnirez, mettez ius de champignons & de citron, & par tranches en ſeruant.

23. *Potage de poulets farcis auec purée.*

Farciſſez vos poullets auec moëſle de bœuf, lard, fines herbes, champignons par petits morceaux, sel, poiure, les faites cuire en boüillon de bœuf, auec vn

pacquet, & sel, passez pois cuits par l'estamine auec le mesme boüillon, dressez auec vostre purée sur croustes mitonnées, & garnissez de cus d'artichaux ou concombres.

24. *Potage de santé.*

Vous trouuerez dans la premiere saison parmy les potages la methode de faire.

25. *Potage de pigeonneaux ou bisque:*

Voyez la premiere saison.

Table des entrées de table que l'on peut faire en la presente saison, Iuillet, Aoust, Septembre.

Poitrine de veau en ragoust,	1
Fricassée de poulets à la sauce blanche	2
Roëste de veau en deux & piquée,	3
Lapreaux en casserolle,	4
Longe de veau en hachis,	5
Marinade de poulets empastez,	6
Poulets d'Inde en pot pourry,	7
Pigeonneaux fricassez à la sauce blanche,	8
Poivrade de pigeonneaux,	9
Poupeline de veau,	10
Poupeline à l'Angloise,	11

Syué de lievre, 12
Cochon de lait à l'Alemande, 13
Langue de veau à la sauce douce, 14
Espaule de veau aux champignons, 15
Teste de veau frite, 16
Poulets d'Inde desossez, 17
Griues en ragoust, 18
Membre de mouton à la Suisse, 19
Oyson par quartiers lardez de gros lard, 20
Bœuf à la mode, 21
Tettine de veau à la sauce douce, 22
Haut costez de mouton bien gros, boüillis & passez à la poësle, 23
Langues de bœuf fraisches lardées de gros lard, 24
Queuë de mouton passée à la poësle, 25

Methode pour appreſter les entrées contenuës en la preſente ſaiſon Iuillet, Aouſt & Septembre.

1. *Poitrine de veau en ragouſt.*

Mettez lard fondu dans vne poësle, faites roſtir la poitrine de veau, puis la mettez dans vne terrine auec bon boüillon, vn verre de vin blanc, vn paquet, ſel,

poiure, muſcade, quand elle ſera à demy cuite paſſez dans le meſme lard champignons, & farine, mettez tout enſemble, vn morceau de citron vert, garniſſez de ris de veau, creſtes, champignons frits, mettez ius de citron & par tranches en ſeruant.

2. *Fricaſſée de poullets à la ſauce blanche.*

Coupez les poullets les paſſez à la poëſle auec lard fondu, & les mettez dans vne terrine auec boüillon ou eau, & vn verre de vin blanc, vn paquet, ſel, poiure, trois ou quatre champignons, & muſcade, quand vous voudrez ſeruir delayez y trois ou quatre iaunes d'œufs, auec verius ou citron.

3. *Rouelle de veau en deux piquée.*

Mettez roüelle de veau en deux, battez la auec le dos d'vn gros couſteau, la piqués de menu lard, la mettez au fond d'vn baſſin, que le lard ſoit en bas, mettez la ſur le feu & à meſure qu'elle rouſſit tirés le ius, apres mettés boüillon, champignons, vn paquet, ſel, poiure, muſcade, quand vous voudrés ſeruir mettés farine frite, & le ius que vous aurés tiré & ius de citron.

4. *Lapreaux ou lapins en casserolle.*

Mettez vos lapins en quatre, les lardez de gros lard, passez les à la poële auec lard fondu, les mettez dans vne terrine auec boüillon, & vn verre de vin blanc, vn pacquet, poiure, sel, vn peu d'orange & de farine frite.

5. *Longe de veau piquée en hachis.*

Prenez vne longe de veau piquée & rostie, leuez la peau, & la faites tenir au gros bout, hachez la chair, & la passez à la poële auec lard fondu, fines herbes hachées menu, vn pacquet, sel, poiure, muscade, & remettez le tout ensemble auec ius de citron, de mouton, & de champignons.

6. *Poulets marinez passez à la paste.*

Couppez petits poulets par la moitié, les marinez a l'ordinaire, faites pastes auec eau, farine, iaunes d'œufs, sel, poiure, fines herbes, les trempez dedans, les faites frire en sain doux auec persil frit.

7. *Poulet d'Inde au pot pourry.*

Lardez le de gros lard, le passez à la poëste pour le colorer, auec lard fondu, mettez le cuire dans boüillon, & vn verre de vin blanc, vn paquet, sel, poiure, quand il sera à demy cuit passez champignons dans le mesme lard, & vn peu de farine,

mettez tout ensemble auec ius d'artichaux, andouillettes, ris de veau, mettez ius de mouton, de citron & par tranches en seruant.

8. *Fricassée de pigeonneaux à la sauce blanche.*

Coupez les pigeonneaux, les passez à la poéle auec lard fondu, vn paquet, sel, poiure, muscade, vn champignon, vn peu de vin blanc, quand ils seront cuits faites sauce blanche auec iaunes d'œufs, & ius de citron.

9. *Poivrade de pigeonneaux.*

Fendez les par les dos, & les battez vn peu, mettez sel, poiure, & les faites cuire à petit feu sur le gril, puis les serués auec vinaigre rosart ou à l'ail.

10 *Poupeline de veau.*

Hachez roéle de veau auec graisse & vn peu, de lard, fines herbes, iaunes d'œufs crus, sel, poiure, muscade, & en faites vn lit au fonds d'vne tourtiere, mettez ris de veau, champignons par morceaux, troufles, crestes, & la couurez de la mesme chair hachée comme vne tourte, mettés vn paquet par dehors, quand vous voudrés seruir liés auec iaunes d'œufs & ius de citron & par tranches.

11. *Poupeline à l'Angloise.*

La poupeline à l'Angloise se fait de mesme que l'autre, hors qu'il la faut garnir autrement, quand vous aurez fait le lit de la chair hachée, garnissez de petites tranchez de iambon de Mayence cuites, d'vne langue de veau rostie, & par tranches, tranches de citron confit, moëlle de bœuf, dates de Leuant, raisin de Corinthe, canelle, vn peu de sel, poiure, & sucre, & la couurez de mesme l'autre, & la faites cuire, quand vous voudrez seruir, faites sauce blanche, & mettez sucre, ius de citron & par tranches & passez la pelle rouge par dessus.

12. *Ciué de lievre.*

Leuez les cuisses entieres & les espaulles, mettez le reste par morceaux, lardez de gros lard, & passez à la poëlle auec lard fondu, & le faites cuire auec boüillon & vin blanc, vn pacquet, sel, poiure, muscade, vne feuille de laurier, vn peu de citron vert, & fricassez le foye & le pillez & passez par l'estamine auec farine frite, vn peu du mesme boüillon, mettez ius de citron & par tranches.

13. *Cochon de lait à l'Alemande.*

Coupez le en quatre, le passez à la poësle auec lard fondu; les faites cuire auec boüillon, vn peu de vin blanc, vn paquet, sel, poiure, muscade, passez dans le mesme lard, huitres & farine, vn morceau de citron, capres, oliues desossées, & ius de citron, & par tranches.

14. *Langues de veau à la sauce douce.*

Piquez les langues apres qu'elles seront cuites dans l'eau, & les faites rostir, puis les seruez à la sauce douce.

15. *Espaules de veau aux champignons.*

Lardez l'espaule de gros lard, la passez à la poësle auec lard fondu, la faite cuire dans vne terrine auec boüillon, vin blanc, vn paquet, sel, poiure, muscade, citron vert, passés champignons dans le mesme lard, & farine, mettez tout ensemble auant que de seruir mettez ius de citron & par tranche.

16. *Teste de veau frite.*

Apres que la teste de veau sera cuite, tirez les os, les yeux, la langue, & les iouës, les mettez tremper dans vinaigre, sel, poiure, siboulles, laurier, & les farinez & passez à la poësle, pillez la ceruelle dans vn mortier auec œufs crus, sel, poiure, vn

peu de farine, & trempez le reſte de la teſte dedans & paſſez à la poëſle en grande friture, paſſez auſſi les gros os trempez dans la meſme paſte, ſeruez tout enſemble auec perſil, jus de citron.

17. *Poullet-d'Inde deſoſſé.*

Deſoſſez vn poullet-d'Inde, & gardez la peau entiere, faites farce de la meſme chair auec graiſſe ou moëſle de bœuf, vn peu de lard, fines herbes, champignons par morceaux, aſſaiſonnez de ſel, poiure, muſcade, jaunes d'œufs crus, farciſſez la peau, la couſez, paſſez la à la poëſle auec lard fondu pour la colorer, faites la cuire dans vne terrine auec boüillon, vn verre de vin blanc, vn pacquet, & mettez bardes de lard deſſus, quand il ſera cuit paſſez champignons à la poëſle auec farine, & mettez auec vn morceau de citron vert, mettez jus de citron en ſeruant.

18. *Griues en ragouſt.*

Oſtez les iuſiers des griues, les paſſez à la poëſle auec lard fondu, vn peu de farine aſſaiſonnés d'vn paquet, poiure, ſel, muſcade, vn peu de vin blanc, capres, & ius de citron en ſeruant.

19. *Mem-*

19. *Membre de mouton à la Suisse.*

Battez vn membre de mouton, le lardez de gros lard, faites le cuire auec eau, vn peu de vin blanc, assaisonnnez d'vn pacquet, force sel, poiure, laurier, citron vert, & les faites cuire dans vn pot de terre, faites qu'il sente le sel, & le poiure, vn peu plus que les autres ragousts, seruez sur vne seruiette auec tranches de citron.

20. *Oyson par quartiers lardé de gros lard.*

Mettez vn oyson par quartiers lardé de gros lard, le passez à la poësle auec lard fondu, faites le cuire auec boüillon, vn pacquet, vin blanc, sel, poiure, muscade, vn morceau de citron, & passez farine par la poësle auec vn jus de citron, garnissez de cus d'artichaux frits.

21. *Bœuf à la mode.*

Battez le bien, lardez le de gros lard, le passez à la poësle, & le mettez dans vne terrine auec vn verre de vin blanc, deux verre d'eau, vn pacquet, sel, poiure, laurier, citron vert, demy douzaine de champignons, & le bouchez bien d'vne autre terrine auec paste, & le faites cuire à petit feu, quand il sera cuit, passez farine à la poësle auec lard fondu & mettez dans vostre terrine, & jus de citron.

22. *Tetine de veau à la sauce douce.*

Coupez les par morceaux quand elles seront cuites, les farinez & les faites frire auec sain doux, & les seruez à la sauce douce, & y mettez vn ius de citron.

23. *Haut-costé de mouton à la poësle.*

Faites cuire haut-costé de mouton bien gras dans la marmite, faites vne paste & le passez dedans, le faites frire en lard fondu, & le seruez auec verius de grain & poiure blanc.

24. *Langue de bœuf fraische lardée de gros lard.*

Quand elles seront bien cuites dans la marmite lardez les de gros lard, & lardez de longueur, passez les à la poësle auec lard fondu, & les mettez dans vne terrine, auec bouillon, vin blanc, vn paquet, sel, poiure, muscade, citron vert, & passez farine à la poësle auec le mesme lard & vinaigre, mettez dans la terrine, & frottez le plat ou l'assiette d'vne eschallotte en seruant.

25. *Queuë de mouton à la poësle.*

Quand la queuë de mouton sera cuite, ostez la peau, & la trempez dans de la paste que vous ferez auec farine, iaunes d'œufs, boüillon, fines herbes, sel, poiure,

lard en dais passez à la poësle, & mettez tout en bonne friture, seruez auec poiure blanc, verius de grain, & persil frit.

Table des potages maigres en la troisiesme saison, sçauoir Iuillet, Aoust, Septembre.

Potage de brochet farcy, 1
Potage de carpes farcies, 2
Potage de purée de pois verts, 3
Potage de choux blanc, 4
Potage de graneaux au bouillon brun, 5
Potage de moulles, 6
Potage de barbeaux auec purée de febves frite, 7
Potage de barbottes au bouillon brun, 8
Potage de melon, 9
Potage de grains de muscats, 10
Potage d'anguilles, 11
Potage ou bisque de poisson, 12
Potage de laict auec pistaches, 13
Potage de saumon aux champignons, 14
Potage de perches au bouillon blanc, 15
Potage de citrouilles au laict, 16

Methode pour appreſter les potages contenus en la table precedente.

1. *Potage de brochet farcy.*

Eſcaillez le brochet, l'ouurez par le dos, oſtez la peau entiere que la teſte & la queuë y tiennent, faites farce auec la chair du brochet, & chair d'anguille hachée bien menuë, aſſaiſonnez de ſel, poiure, muſcade, fines herbes, champignons par morceaux, puis farciſſez la peau, & la faites cuire dans vn baſſin auec boüillon de poiſſon, vin blanc, beurre, vn paquet, citron vert, quand il ſera cuit mettez huiſtres amorties, & le dreſſez ſur crouſtes mitonnées le garniſſez de champignons, huiſtres, laittances de carpes, ius de citron & par tranches, & que le beurre ſoit bon.

2. *Potage de carpes farcies.*

Vous pouuez faire carpe farcie de meſme que le brochet, la garnir auec ius d'artichaux, huiſtres frites, capres, champignons en ragouſt, & tranches de citron & ius.

3. *Potage de purée de pois verts.*

Faites les boüillir trois ou quatre boüillons, les pillez & les paſſez par l'eſtamine auec eau, aſſaiſonnez d'vn paquet, ſel, beurre, & fines herbes bien menuës, vn pain entiere que vous mettrez au milieu du potage, garniſſez de concombres ou de petits cus d'artichaux.

4. *Potage aux choux blancs.*

Faites blanchir les choux, les hachez menu à la reſerue des cœurs, les paſſez à la poëſle auec beurre roux, les empottez auec eau boüillante, & vn peu de purée, aſſaiſonnez d'vn paquet, ſel, poiure, & vn pain paſſé par la poëſle, les dreſſez ſur crouſtes mitonnées garniſſés des morceaux de pain & des cœurs des choux, cus d'artichaux frits, & huiſtres frites.

5. *Potage de graneaux au bouillon brun.*

Paſſez les à la poëſle auec beurre roux, les faites cuire dans vne terrine auec boüillon de poiſſon, ou d'eau, vn verre de vin blanc paſsés par la poëſle farine auec le meſme beurre, huiſtres, champignons, citron vert, aſſaiſonnez de ſel, poiure, vn paquet & dreſsés ſur crouſtes mitonnées, mettez ius de citron.

6. *Potage de moulles.*

Lauez les bien, les passez par la poëſle auec beurre blanc, vn paquet, passés leurs eau dans vn linge, espluchés les moulles & les repassés à la poëſle auec farine, fines herbes, les dressés sur crouſtes mitonnées auec le meſme boüillon, & vn peu de boüillon de poiſſon, ou d'herbes, & garniſſez de coquiles, vn jus de champignons & de citron, & par tranches.

7. *Potage de barbeaux auec purée de febues frite.*

Escailles les & les inciſez, les faites cuire dans l'eau, vn verre de vin blanc, vn paquet, ſel, poiure, peu de boüillon, & faites cuire febves, & les deroüez, en pillez la moitié pour faire purée auec le boüillon de barbeaux, farinez l'autre moitié de febves, & les passez farinez à la poëſle auec friture, garniſſés le potage auec cus d'artichaux, & le dreſſés sur pain mitonné.

8. *Potage de barbottes au boüillon brun.*

Limonés les barbotes, & les passés à la poëſle toutes entieres auec beurre roux, passés dans le meſme beurre, farine, puis faites cuire le tout dans vne terrine, auec vn paquet, ſel, poiure, vn peu de purée de pois ou boüillon de poiſſon, vn peu

de vin blanc, dressés sur crouſtes mitonnées, & le garnissés de champignons & capres.

9. *Potage de melon.*

Coupés melon comme citroüilles, le passés à la poesle auec beurre, le mettés dans vn pot auec vn pacquet, sel, eau, poiure, en passés vn peu par l'estamine, & dressés sur crouſtes mitonnées auec le mesme boüillon, & garnissez de melon frit & grain de grenade.

10. *Potage de grains de muſquaſt à la Portuguaiſe.*

Pillés amendes & les passés auec eau par l'estamine, faite boüillir, assaisonnés de canelle, sel, vn peu de sucre, quand vous voudrés dresser mettés-y grains de muſquaſt, ostez les pepins, & les dressez sur maquarons, garnissés de muſquaſt confit dans le sucre, jus de citron, & marbrez auec vn peu de jus de groiseilles.

11. *Potage d'anguille.*

Escorchez l'anguille, la mettez par morceaux, passés la à la poëſle auec beurre roux, fines herbes, sel, poiure, vn pac-

quet, & farine, l'empotez dans vn pot auec eau boüillante, & dreſſez ſur crouſtes mittonnées, mettez capres & jus de citron.

12. *Biſque de poiſſon.*

Hachez champignons bien menus, les mettez ſur des crouſtes auec boüillon de poiſſon, faites bien boüillir, quand il ſera bien mitonné, garniſſez de laittances de carpes, foye de brochet, champignons, queuës & pates d'eſcreuiſes, jus de citron & de champignons, & tranche de citron.

13. *Potage au laict auec piſtaches.*

Pillez piſtaches, les paſſez par l'eſtamine auec laict, le faite cuire aſſaiſonnés de ſel, canelle, ſucre, & le dreſſez ſur biſcuits bien ſecs, garniſſez de grains de grenade, & mettez ius de citron.

14. *Potage de ſaumon aux champignons.*

Paſſez darnes de ſaumon par la poële auec beurre roux, paſsés auſſi dans le meſme beurre champignons, vn peu de farine, & mettez cuire dans vne terrine auec eau boüillante, vn verre de vin blanc, vn paquet, ſel, poiure, & le dreſſez ſur crouſtes mitonnées, garniſſez d'huiſtres frites champignons farcis, ius de citron & par tranches.

15. *Potage de perches au bouillon blanc.*

Pillez amendes & iaunes d'œufs cuits, paſsez par l'eſtamine auec boüillon blanc de poiſson aſsaiſonnez d'vn paquet, ſel, beurre, & faites boüillir à petit feu, mettez cuire vos perches dans vin blanc, ſel, laurier, poiure, verius, oſtez les eſcailles, & les dreſsez ſur des crouſtes mitonnées & mettez le boüillon blanc, garniſsez de champignons en ragouſt, laittances de carpes, ius de champignons & de citron & par tranches.

16. *Potage de citrouilles au laict.*

Coupez les citrouilles par dais bien menues, les paſsés à la poële auec beurre blanc, perſil, ſerfeuil menu, vn paquet, ſel, & les mettez dans vn pot de terre auec laict boüillant, & les dreſsez ſur crouſtes mitonnées, garniſsez de pain frit, & mettez poiure blanc en ſeruant.

Vous trouuerés les antrées que vous voudrés en la premiere ſaiſon, & les entremets auſſi, afin que vous n'ayés point la peine de voir tant de tables.

Table des potages gras de la derniere saison Octobre, Nouembre, & Decembre,

Potage de perdrix aux choux de Milan, 1
Potage de canards aux nauets, 2
Potage d'allouettes à l'hipocras. 3
Potage de fidellis de Gennes, 4
Potage de creſtes ou biſque plate, 5
Potage de chapon aux choux fleurs, 6
Potage de ſarcelles aux champignons, 7
Potage de chapõ aux cardes au bouillõ blãc, 8
Potages d'oye graſſe aux pois paſſez, 9
Potage de chapon deſoſſez aux huiſtres, 10
Potage de trois popetons, 11
Potage de canards aux choux, 12
Potage de membre de mouton farcy aux nauets, 13
Potage de champignons farcis, 14
Potage de gros poullets farcis deſoſſez, 15
Potage de cailles aux champignons, 16
Potage d'anduilles aux pois, 17
Potage de gigot de veau farcy au bouillon blanc, 18
Potage de jaret de cerf ou de ſanglier, 19

Potage ou bisque de petits poullets de grain aux trouffles, 20
Potage de sãté auec chapõ, & jaret de veau, 21
Potage ou bisque de pigeonneaux, 22
Potage de testes d'anneaux desossez, 23
Potage de sarcelles à l'hypocras, 24
Potage de perdrix farcies, 25

Table des potages de la derniere saison Octobre, Nouembre & Decembre.

1. *Potage de perdrix aux choux.*

Lardés les perdrix de moyen lard, les passés à la poësle auec lard, les mettés cuire auec boüillon de bœuf assaisonnés d'vn pacquet, sel, poiure, passez les choux, apres les auoir fait blanchir dans l'eau, & hachés bien menus à la reserue de quelque pomme pour garnir, mettez moësle de bœuf, garnissez de saucissons de Boulogne par tranches, jus de mouton, & de champignons.

2. *Potage de canards aux nauets.*

Lardez les canards de gros lard, les passés à la poësle auec lard & les nauets aussi &

farine, mettés tout enſemble dans vn pot auec boüillon de bœuf, aſſaiſonnés de ſel, poiure, vn paquet & le dreſsés ſur crouſtes mitonnées, mettés vn filet de vinaigre en ſeruant, garniſsés de pain frit & ſauſſiſſe.

3 Potage d'allouettes à l'hypocras.

Vuidés les allouettes & les mettés cuire auec boüillon de bœuf, vn baſton de canelle, cloux, citron vert, vn peu de ſel, ſucre, & faites tremper vn pain en eau de biſcuit, dans du boüillon ou vin, & le paſſés par l'eſtamine pour lier le potage, & mettés prunes dattes, eſcorſe de citron confite, raiſins de Corinthe, & dreſsés ſur biſquits & vn ius de citron en ſeruant.

4. Potage de fidellis de Gennes.

Mettés dans vn pot boüillon de bœuf ou de veau, quand il bouïllira mettez vos fidellis, vn paquet, ſel, & les faites boüillir trois quarts d'heure, dreſsez vn chapon ou poullet boüilly ſur crouſtes mitonnées, & mettés vos fidellis auec fromage de Milan rapé, ius de mouton & de citron.

5. *Potage de creſtes ou biſque plate.*

Faites mitonner crouſtes auec bon boüillon de bœuf ou de veau, ſemés trois ou

quatre champignons hachez menus & garnissez de crestes, ris de veau, roignons de cocq, petits champignons, ius de citron & de mouton, pistaches coupées, & citron par tranches.

6. *Potage de chapon aux choux fleurs.*

Lardez chapon de gros lard, le passez à la poësle auec lard fondu, le faites cuire dans vn pot auec boüillon, faites blanchir vos choux fleurs, & les passez dans le mesme lard assaisonnez d'vn paquet, sel, poiure, farine frite, quand vostre potage sera dressé sur croustes mitonnées garnissez de vos choux, mettez ius de mouton, de citron & de champignons.

7. *Potage de sarcelles aux champignons.*

Lardez les sarcelles de moyen lard, passez les à la poësle auec lard, les faites cuire auec boüillon de bœuf, vn paquet sel, puis passez auec le mesme lard, champignons & farine, les mettez auec les sarselles, quand elles seront à demy cuites, dressés sur croustes, mettez ius de mouton & de citron & par tranches.

8. *Potage de chapons aux cardes.*

Faites cuire vn chapon blanchement, pillez amendes & iaunes d'œufs durs, passez par l'estamine auec bon boüillon, vn

pacquet, dreſſez le potage, garniſſez de cardes bien blanches, & mettez voſtre boüillon blanc, & jus de mouton & de champignons.

9. *Potage d'oye graſſe aux pois paſſez.*

Si l'oye eſt ſallée ne la lardez point, ſi elle ne l'eſt pas lardez la de gros lard, la paſſez par la poeſle auec lard, & la faite cuire auec boüillon, vn pacquet, faites cuire vos pois à part, & les paſſez par l'eſtamine auec le boüillon de l'oye, perſil, vn peu de poiure, vn morceau de citron vert, garniſſez de pain frit & morceaux de petit lard.

10. *Potage de chapons deſoſſez auec huiſtres.*

Deſoſſez vos chapons, les farciſſez auec la meſme chair, graiſſe, lard, fines herbes, ſel, poiure, muſcade, iaunes d'œufs, mettez cuire auec boüillon, & paſsés huiſtres, champignons, farine par la poeſle, mettez cuire tout enſemble, quand le chapon ſera preſque cuit mettez jus de citron.

11. *Potage de trois popetons.*

Vous trouuerez à la table des entrées le veritable popeton, faites en trois petits, & les rempliſſez tous trois diuerſement, les dreſſez ſur des crouſtes mitonnées auec bon boüillon, mettez ius de citron & de

mouton garnissez de crestes, ris de veau, champignons & citrons par tranches.

12. *Canards aux choux.*

Lardez les de gros lard, les passez à la poesle auec lard fondu, & les choux aussi auec le mesme lard apres les auoir hachés menu, & les faites cuire auec boüillon, vn peu de purée, garnissés de saussisse, pain frit.

13. *Potage de membre de mouton farcy aux nauets.*

Faites farce auec la mesme chair, lard, graisse de bœuf, fines herbes, sel, poiure, muscade, jaunes d'œufs, farcissez la peau & la cousés, passés par la poesle auec lard & les nauets aussi à part auec farine, faites cuire en boüillon assaisonnés de sel, poiure, vn pacquet, dressés sur crousstes, garnissés de saussisses, & mettés vn filet de vinaigre.

14. *Potage de champignons farcis.*

Faites farce auec chair de veau, moëlle de bœuf, vn peu de lard, assaisonnés de sel,

poiure, muſcade, & vne mie de pain trempez au pot, ou iaune dœuf ou deux, farciſſez vos champignons, & les faites cuire dans vne terrine auec ſel, & vn paquet, vn peu de boüillon, & les dreſsez ſur crouſtes mitonnées auec bon boüillon, garniſſez de petits foyes de poullets en ragouſt, champignons frits, ius de mouton & de citron par tranches, & liez auec farine frite.

15. *Potage de gros poullets farcis deſoſſez.*

Farciſſez vos poullets apres les auoir deſoſſez, faites farce auec la meſme chair, moëlle de bœuf, & lard aſſaiſonnez de ſel, poiure, muſcade, iaunes d'œufs crus & les faites cuire auec bon boüillon, & vn paquet, puis paſſez par l'eſtamine vn morceau de filet de bœuf toſty, amendes pillées & iaunes dœufs durs, & les faites boüillir auec vn morceau de citron vert, dreſſez vos poullets ſur crouſtes mitonnées & mettez voſtre boüillon, paſſez ius de citron, & de mouton, garniſſez de champignons.

16. *Potage de cailles aux champignons.*

Faites cuire les cailles dans vn pot de terre auec bon boüillon, paſſez champignons à la poëſle auec lard fondu, vn peu

de farine, vn paquet, sel, puis le dressés auec crouſtes mitonnés auec le boüillon des cailles, & le garnissez des champignons ris de veau piqués, ius de mouton & de citron & par tranches.

17. *Potage d'andoüilles aux pois passez.*

Faites cuire les andouilles à part & les pois à part, les passés auec bon boüillon, vn paquet, vn morceau de citron vert, passés fines herbes menuës par la poéle auec lard fondu, & mettés dans voſtre purée, dressez sur crouſtes mitonnées, coupés les andoüilles par rouëlles & mettez sur voſtre potage, garnissez de pain frit, mettez ius de mouton, & de citron & par tranches, auec poiure blanc.

18. *Potage de gigot de veau farcy.*

Faites farce auec la meſme chair de veau, graisse, fines herbes, & lard, iaunes d'œufs crus, champignons par morceaux, sel, poiure, muſcade, & le couſez, faites cuire auec boüillon, sel, vn paquet, & passez iaunes d'œufs cuits & amendes par l'eſtamine auec le meſme bouillon, le faites cuire dans vn pot, dressez voſtre potage, & mettez le boüillon passés, garnissés de champignons en ragouſt, ius de citron & de mouton.

19. *Potage de jarets de serf ou de sanglier.*

Quand vous aurez iarets de cerf ou de sanglier lardés-le de gros lard, le passez à la poesle, & passez dans le mesme lard des nauets & farine, & mettez cuire le tout ensemble auec boüillon, vn pacquet, sel, poiure, & vn filet de vinaigre, & le dressez de mesme que les autres.

20. *Potage ou bisque de petits poullets de grain.*

Faites cuire les petits poullets dans vn pot de terre auec boüillon de bœuf ou veau, vn pacquet & sel, coupez crousles par tranches, les passez à la poesle auec lard fondu, vn peu de farine & les mettez mitonner dans vn petit pot auec vn peu de boüillon, quand vostre potage sera dressé auec bon boüillon sur crousles, garnissez de ris de veau, & cresles, puis mettez des crousles par dessus & ius de mouton & de citron & par tranches en seruant.

21. *Potage de santé.*

Vous trouuerez dans les potages de la premiere saison comme on doit faire le potage de santé.

22. *Potage de petits pigeonneaux ou bisque.*

Voyez en la premiere saison, vous trouuerez la bisque.

23. *Potage de teſtes d'agneau farcies.*

Eſchaudés les teſtes d'agneau, les eſcorchez, & farciſsez les peaux auec bonne farce faites de blanc de chapon ou de poullet d'Inde auec moële de bœuf, fines herbes, vn peu de lard, ſel, poiure, muſcade, & les faites cuire tout enſemble auec bouillon, vn paquet, ſel, paſsez champignons à la poële & mettés auec, quand les teſtes ſeront cuites dreſsés les & meſlés les farcies cuites auec les veritables mettés perſil, & ſerfeuil dans la poëſle auec vn peu de lard, & iaunes d'œufs pour blanchir le potage, ius de mouton & de citron.

24 *Potage de ſarcelles à l'hipocbras.*

Faites cuire les ſarcelles auec bouillon de bœuf, aſsaiſonnez de ſel, mettéz dans vn petit pot, dattes de Leuant, eſcorſe de citron confit, canelle, ſucre, vn verre de vin blanc, & faites bouillir, dreſsés vos ſarcelles ſur crouſtes mitonnées auec leur bouillon, puis les garniſsez de tout ce qui ſe trouuera dans le petit pot, & mettez le vin par deſſus, ius de citron & poiure blanc.

25. *Potage de perdrix farcies.*

Fendez les perdrix par le dos, oſtez la chair de l'eſtomac ſans rien rompre, faites farce auec moëſle de bœuf & lard, champignons, jaunes d'œufs, farciſſez vos perdrix & les couſez, faites les cuire auec bon boüillon, aſſaiſonnez d'vn pacquet, ſel, garniſſez-les de creſtes de cocq, champignons farcis, & autres, ius de mouton & de citron & par tranches.

Table des entrées de table de la dernier ſaiſon, Octobre, Nouembre, Decembre.

Poïtrine de veau farcie, 1
Popeton à l'Angloiſe, 2
Membre de mouton à la Indaïque, 3
Piece de bœuf lardée de gros lard, 4
Queuë de mouton à la crouſtade, 5
Langue de bœuf piquée, 6
Pieds de mouton à la ſauce blanche, 7
Langues de mouton à la grillade, 8
Perdrix à la daube lardez de gros lard, 9
Chapon gras à la daube, 10
Daube de veau hachée & piquée, 11

Foye de veau à la marinade, 12
Boudains de foye de veau, 13
Aricot de poitrine de mouton, 14
Gallimafrée d'eſpaulle de mouton, 15
Rouelle de veau aux huiſtres, 16
Capilotade de perdrix, 17
Capilotade de chapon, 18
Foye de veau piqué & roſty, 19
Attine de veau, 10
Canards en ragouſt, 21
Teſte de veau en menus droits, 22
Marinade de perdrix, 23
Ragouſt de foye de porc, 24
Canards farcis à la ſauce douce, 25

Methode pour appreſter les entrées contenus en la preſente ſaiſon, Octrobre, Nouembre, & Decembre.

1. *Poitrine de veau farcie.*

Faites farce auec roüelle de veau, graiſſe de bœuf, lard, fines herbes, aſſaiſonnez de ſel, poiure, muſcade, farciſſez la poitrine, & mettez parmy la farce petits pigeonneaux, ris de veau, champignons,

la passez à la poéle auec lard fondu, la faites cuire dedans vn terrine auec bouillon, vn verrre de vin blanc, vn paquet, quand elle sera cuite passez champignons par la poéle auec le mesme lard & vn peu de farine, mettez tout ensemble, ius de citron & par tranches en seruant.

2. *Popeton à l'Angloise.*

Ce popeton se fait de mesme l'autre, hors qu'il le faut remplir de pigeonneaux, ris de veau, datte de Leuant, raisins de Corinthe, sucre, escorse de citron, moëlle de bœuf, canelle, sel, poiure blanc, lard pillé, & le faites cuire de mesme, mettez en seruant ius de citron & par tranches.

3. *Membre de mouton à la Iudaïque.*

Prenez membre de mouton bien mortifié, & le lardez d'ail, & d'anchois, l'enuellopez d'vn papier auec lard pillé, fines herbes, & l'arosés de ce qu'il rendra en cuisant, quand il sera cuit degraissez la sauce & le mangez auec son ius, poiure blanc, & ius d'orange.

4. *Piece de bœuf lardée.*

Faites cuire vne piece de bœuf de poitrine dans vne marmite, quand elle sera à demy cuite lardez la de gros lard, assaisonnez de poiure, muscade, sel, cloux pillez

& la mettez dans vne terrine auec bardes de lard au fond, assaisonnés de sel, poiure, vn paquet, & la faites bien cuire auec boüillon, vn peu de vin blanc, citron vert, laurier, quand elle sera cuite mettez ragouſt de champignons, huistres, oliues, desosses, capres, & liez le tout ensemble; mettez ius de citron & par tranches en seruant.

5. *Queuë de mouton à la crouſtade.*

Hachez vne demy roüelle de veau auec la moitié autant de moéle ou graisse de bœuf, fines herbes, assaisonnés de sel, poiure, muscade, champignons cuits hachés, puis mettez vne queuë de mouton dans vn bassin auec la chair hachez dessus cuite au four; à demy cuite mettez mie de pain, arrosés de sa graisse, remettés touſiours du pain iusques à ce qu'elle ayt fait vne grosse crouste, & ius de citron en seruant.

9. *Langue de bœuf à la ſauce douce.*

Quand elle sera bien boüillie ostez la peau & la piquez de menu lard, la faites rostir à la broche, & la seruez à la sauce douce, mettez vn ius de citron en seruant & poiure blanc.

7. *Pieds de mouton à la ſauce blanche.*

Mettez les pieds par morceaux & les paſſez à la poële auec lard fondu, fines herbes, ſiboullettes entiere que vous retirerez, aſſaiſonnez de ſel, poiure, muſcade, poudre de thein, & la blanchiſſez auec iaunes d'œufs, vinaigre roſart, faites paſte auec farine, ſel, poiure, iaunes d'œufs, fines herbes, & vin blanc, & paſsez les os des pieds dans ladite paſte, & les faites frire pour garnir, & perſil empaſté frit auſſi pour mettre ſur le bord du plat ou aſſiette.

8. *Langue de mouton à la grillade.*

Fendez les langues, mettez ſel, & paſte ou farine, puis les faites griller, & les mettez dans vn plat auec verius, bouillon, champignons, vn paquet, ſel, poiure, farine frite, muſcade, citron vert & faites bouïllir.

9. *Perdrix à la daube.*

Lardez les de gros lard, & les faites cuire dans vn linge que vous mettrez dans vn pot de terre, auec bouillon ou eau chaude, aſſaiſonnée de ſel, poiure, vn paquet, laurier

laurier, muscade, deux verres de vin blanc, les faites cuire à petit feu, laissez-les dans leur boüillon iusques à ce que vous seruiez, garnissez de tranches de citron & de grenade, & les seruez dans vne seruiette.

10. *Chapons gras à la daube.*

Lardez-le de gros lard, & le faites cuire comme les perdrix, assaisonnez de mesme, le seruez auec le cresson amorty dans sel & vinaigre, mettez poiure blanc en seruant.

11. *Daube de veau hachée & piquée.*

Hachez vne rouelle de veau, assaisonnez de sel, poiure, quatre jaunes d'œufs crus, & faites de tous trois petites masses en oualles, faites les refaire pour les pouuoir piquer au fond d'vne tourtiere sur vn peu de braise auec lard fondu, estant piquez, faite cuire dans la mesme tourtiere auec le mesme lard à petit feu comme vne tourte, quand elle sera cuite, degraissez la sauce, & mettez moutarde de Dijon, jus d'orange & poiure blanc.

12. *Foye de veau à la marinade.*

Coupez le foye par tranches, & le mettez en vinaigre, sel, poiure, vn pacquet, le farinez & le frisez en lard fondu,

& seruez auec persil, poiure blanc, & vinaigre à l'ail.

13. *Boudins de foye de veau.*

Hachez vn foye de veau, le pillez dans vn mortier auec la tierce partie de panne de porc, & en couperez encore autant par petits dez, assaisonnez de sel, poiure, cloux pillez, fines herbes, sfboulles hachées bien menu, vn peu de coriandre, pillez huit iaunes d'œufs, vn peu de canelle battuë, & les entonnez en des boyaux de porc ou de veau, les faites boüillir dans vin blanc auec sel, laurier, à petit feu, les laisser froidir dans leur boüillon, & les mettez sur le gril, puis seruez auec oranges.

14. *Aricot de poitrine de mouton.*

Passez à la poësle poittrine ou collets de mouton auec lard, & passez nauets par la poëlle auec le mesme lard & farine, & mettez cuire auec boüillon, vn pacquet, sel, poiure, & vn filet de vinaigre, garnissez auec pain frit.

15. *Galimafrée d'espaulle de mouton.*

Leuez la peau d'vne espaulle, faites tenir au manche, hachez la chair menuë, la passez à la poësle auec lard fondu, fines herbes, sfboulles entieres, que vous osterez,

sel, poiure, muscade, boüillon, capres, champinons, citron vert, faites boüillir le tout, mettez jus de citron & de mouton en seruant.

16. *Ruëlle de veau aux huistres.*

Coupez la rouëlle en deux, la lardez de moyen lard, passez à la poësle auec lard, la faites cuire dans vne terrine auec boüillon, vn verre de vin blanc, laurier, vn pacquet, sel, poiure, muscade, & champignons, quand elle sera cuite, passez dans le mesme lard huistres & farine cuites tout ensemble, garnissez de citron par tranches.

17. *Capilotade de perdrix.*

Tirez les ailles, les cuisses & les cropions des perdrix, les passez à la poësle auec lard fondu, vn pacquet, sel, poiure, muscade, vn peu d'escorse d'oranges, capres, vn peu de farine frite, & en seruant mettez jus de mouton & de citron.

18. *Capilotade de chapon.*

Ouurz les chapons & les mettez dans vne terrine auec vn peu de boüillon, vn pacquet, sel, vn peu d'orange, passez huistres par la poësle auec farine frites, faites

boüillir le tout ensemble, mettez capres, poiure blanc, & jus d'orange en seruant.

19. *Foye de veau piqué & rosty.*

Piquez le foye de menu lard, le faites rostir à la broche, & le seruez à la poiurade, ou à la sauce douce.

20. *Attine de veau.*

Mettez vne rouelle de veau en trois, la passez à la poësle auec lard fondu, la faites cuire plus de demy, mettez dans vne terrine, chauderon, ou poëslon auec eau & vin blanc, vn pacquet, champignons, & citron vert, liez auec vn peu de farine ou iaunes d'œufs, mettez sel, poiure & muscade.

21. *Canards en ragoust.*

Escrasez les canards, & les lardez de gros lard, passez à la poësle auec lard, les faites cuire dans vne terrine auec boüillon, vin blanc, vn pacquet, sel, poiure, muscade & citron vert, liez la sauce auec farine frite, & mettez ius de citron en seruant.

22. *Teste de veau en menus droits.*

Tirez la chair d'vne teste de veau, la coupez menu, & la passez à la poësle auec lard fondu, fines herbes hachées menues, assaisonnez de sel, poiure, muscade, &

tron vert, vn paquet, faites mitonner auec vn peu de vin blanc, liez auec farine, mettez capres, ius de mouton & de citron en seruant.

23. *Marinade de perdrix.*

Fendez les perdrix en deux, & laissez les testes, battez les & les faites tremper auec vinaigre, sel, vn paquet, laurier, poiure, & les farinez, quand vous voudrés seruir frisés les en lard fondu, & serués auec vinaigre à l'ail & poiure blanc.

24. *Ragoust de foye de porc.*

Hachés vn foye de porc auec la tierce partie de lard, fines herbes, cloux pillés, poiure, muscade, ail, trois iaunes d'œufs, le mettés dans vne crespine de porc, & en faites vne forme longue & carée, & la faites cuire dans vne tourtiere auec vn peu de lard fondu, & vn verre de vin blanc, & laurier, quand il sera cuit ostés la graisse & mettés moutarde de Dijon, & orange.

Canard farcis à la sauce douce.

Ouurés les canards par le dos, tirés la chair, laissés les os & la peau ensemble sans le defigurer, faites sauce auec la mesme chair, vn peu de lard, dattes de Leuant escorse de citron confit, pistaches, trois ou

quatre maquarons, assaisonnez de sel, canelle, vn peu de poiure blanc, & le coussez, & le faites cuire à la broche, & l'arrosez en cuisant de vin blanc, sucre, canelle, vn peu de citron vert, seruez-le dans la mesme sauce, & mettez ius de citron en seruant.

Table des potages maigres pendant Octobre, Nouembre, & Decembre.

Potage de barbuës, 1
Potage de solles aux champignons, 2
Potage de laict marbré, 3
Potage de tortuës au boüillon blanc, 4
Potage d'esperlans au boüillon blanc, 5
Potage de perches au boüillon brun, 6
Potage de pigeonneaux de poisson, 7
Potage de hure de saumon sallée à la purée, 8
Potage de brochet aux choux, 9
Potage de champignons farcis, 10
Potage de gerreaux au boüillon brun, 11
Potage d'œufs pochez au fromage de Milan, 12
Potage de viues, 13
Potage de cardes d'artichaux, 14
Potage de vert meslé, 15
Potage d'andouillettes de poisson, 16

La maniere de faire les potages nommez cy-dessus.

1. *Potage de barbuës.*

Escaillez les barbuës, les faites cuire dans vn bassin auec purée claire, vn verre de vin blanc, assaisonnez de sel, poiure, vn paquet, passez champignons à la poësle auec beurre blanc, vn peu de farine, capres, citron vert, & le dressez sur des croustes mittonnées auec boüillon de poisson, & mettez les barbuës & garnissez de champignons, laittances, huistres frites, & citron par tranches.

2. *Potage de solles aux champignons.*

Passez les solles par la poësle auec beurre roux, champignons, farine frite, & mettez dans vn bassin auec boüillon de poisson, assaisonnez d'vn paquet, sel, citron vert, dressez sur des croustes mitonnée auec le mesme boüillon, garnissez de champignons frits, pates d'escreuisses, mettez ius de citron & par tranches.

3. *Potage de laict marbré.*

Faites potage de laict auec laict, amendes, iaunes d'œufs, assaisonnez de sucre, sel,

canelle, & le dreſſez auec pain ou biſcuits, verſez par deſſus ius de groiſelles rouges & ius de poirée cuite auec ſucre, & fleurs d'oranges, garniſſez auec grains de grenade & nompareille.

Potage de tortuës au boüillon blanc.

Coupez les teſtes & les pieds, faites cuire en eau, vn peu de ſel, vn paquet, & tirez la chair, oſtez l'amer, & les paſſez à la poëſle auec beurre blanc, fines herbes hachées bien menu, ſel, & les dreſſez ſur des crouſtes mitonnées auec boüillon de poiſſon, les blanchiſſez auec iaunes d'œufs, garniſſez de champignons en ragouſt, trouffles, & mettez ius de champignons & de citron & par tranches en ſeruant.

Potage d'eſperlans au boüillon blanc.

Faites cuire les eſperlans auec eau, ſel, & vn paquet, pillées amendes, les paſſez par l'eſtamine auec boüillon de poiſſon, aſſaiſonnez d'vn paquet, & les faite boüillir, mettez y vn morceau de citron, vert, dreſſez les eſperlans ſur crouſtes mitonnées auec le meſme boüillon, & mettez

le boüillon blanc par deſſus, ius de champignons & de citron & par tranches, & grains de grenade en ſeruant.

6. *Potage de perches au boüillon brun.*

Faites cuire les perches dans eau, verius ſel, vn oignon, & les eſcaillez quand elles ſeront cuites, & les dreſſez ſur crouſtes mitonnées auec boüillon de poiſſon, paſsés par la poëſle vn peu de farine, & capres, huiſtres, vn peu de boüillon, & mettez par deſſus, garniſſés de citron & ius de champignons.

7. *Potage de pigeonneaux de poiſſon.*

Vous trouuerez au traitté de la paſtiſerie comme l'on doit faire les pigeonneaux, que vous dreſſerez ſur crouſtes mitonnées auec le méme boüillon des pigeonneaux, & les garniſſez de creſtes de cocq de meſme que les pigeons, de champignons, laittances, trouffes, piſtaches coupées, ius & par tranches.

8. *Potage de hure de ſaumon ſallée.*

Eſcaillez la hure de ſaumon, la lardez de lard d'anguilles, aſſaiſonnez de poiure, la paſſez à la poëſle auec beurre roux, la faites cuire dans vne terrine auec purée claire, aſſaiſonnez d'vn paquet, citron

vert, fines herbes hachées menu quand vous voudrez seruir mettez capres, & passez huistres & champignons par la poësle, vn peu de farine, beurre, roux, garnissez vostre potage que vous ferez mitonner auec le mesme boüillon, mettez ius de citron & par tranches.

9. *Potage de brochet aux choux.*

Escaillez le brochet, le mettez en quatre, lardez le de lard d'anguilles, & le passez à la poësle auec beurre roux, mettez le dans vne terrine auec purée claire, assaisonnez d'vn paquet, poiure, & sel, passez choux par la poësle auec le mesme beurre apres les auoir blanchis & hachés menu, assaisonnez de sel, cloux pillés, le dressez sur croustes mitonnées auec le mesme boüillon du brochet, garnissez de pain frit, champignons frits, & tranches de citron.

10. *Potage de champignons farcis.*

Faites farce auec chair de poisson, vne mie de pain au pot, assaisonnez de fines herbes, sel, poiure, muscade, les farcissez faites les cuire dans vne tourtiere auec beurre, & les couurez, quand ils seront cuits dressez les sur croustes miton-

nées auec boüillon de poiſſon, mettez ius de citron & par tranches, & liez auec vn peu de farine frite, vn peu de beurre, & le ius ou les champignons auront cuit.

11. *Potage de gerreaux au boüillon brun.*

Paſſez les gerreaux par la poëſle auec beurre roux, vn peu de farine, les mettés cuire auec eau ou boüillon de poiſſon, ou purée, aſſaiſonnés d'vn paquet, ſel, poiure, & le dreſſez ſur pain mitonné, garniſſez de capres, huiſtres, & ius de citron & par tranches.

12. *Potage d'œufs pochez auec fromage de Milan.*

Faites mitonner crouſtes auec boüillon d'herbes ou purée, mettez œufs pochez par deſſus, rapez fromage, puis mettez capres, & chaplure bien menuës, puis faites mitonner.

13. *Potage de viues.*

Eſcaillez les viues & les inciſez, paſſez les à la poëſle auec beurre roux, les mettez cuire dans vne terrine auec boüillon de poiſſon ou purée claire, aſſaiſonnez d'vn paquet, ſel, poiure, les dreſſez ſur crouſtes mitonnez, & garniſſez d'huiſtres

frites, champignons en ragouſt, capres, & ius de citron & par tranches.

14. *Potage de cardes d'artichaux.*

Faites cuire les cardes auec eau, ſel, beurre vne crouſte de pain, quand elles ſeront cuites mettez les dans du beurre, puis faites mitonner auec boüillon d'herbes, mettez vn pain que vous aurez mis au pot au milieu du potage, garniſſez de cardes par tout, mettez fromage rapé & y faites vn boüillon blanc auec iaunes d'œufs, & capres.

15. *Potage de vert meſlé.*

Faites mitonner crouſtes de pain auec boüillon d'herbes, mettez vn pain au milieu du potage, faites le bien boüillir, garniſſez les bords du plat de cichorée cuite, & le pain auſſi, & hachées oiſeille bien ſecoüée, ſerfeuil, & vne douzaine de iaunes d'œufs durs bien menu, & le ſerués par deſſus voſtre potage, & le couurés, garniſſez le de tranches de citron.

16. *Potage d'andoüillettes de poiſſon.*

Hachés chair d'anguille, & chair de carpe, & la pillez dans le mortier, aſſaiſon-

nés de poiure, sel, muscade, & en faites comme vn seruelats dans vn linge, le faites cuire dans du vin blanc, & beurre, assaisonné d'vn paquet, du reste de la chair faites andouillettes & les faites cuire dans du beurre & vn peu de boüillon, & vn paquet, passez par la poëlle champignons, laittances de carpes, vn peu de farine, & faites boüillir auec boüillon de poisson, & citron vert, dressez sur crousles mitonnées, & garnissez du seruelat que vous couperez par tranches & tranches de citron & ius.

Fin des quatre saisons.

TRAITE'
DE PATISSERIE
POVR TOVTE L'ANNEE,
TANT A MANGER FROID que chaud, & le moyen pour la bien faire.

Table des pastez à manger froids.

Pasté de cerf, 1
Pasté de chevreuil, 2
Pasté de sanglier, 3
Pasté de cerf, 4
Pasté de veau, 5
Pasté membre de mouton, 6
Pasté de lievre ou de levrau, 7
Pasté de levrau desossez, 8
Pasté de lapins. 9
Pasté de perdrix, 10
Pasté de perdrix, desossées, 11
Pasté de poullet d'Inde, 12
Pasté de poullet d'Inde desossé, 13

Pasté de canards, 14
Pasté d'oye ou d'oyson, 15
Pasté d'ostarde, 16
Pasté de jambon de Mayence, 17
Pasté d'hure de sanglier, 18
Pasté de faisans, 19
Pasté de corlis, 20
Pasté de sarcelles, 21
Pasté de poullet d'Inde avec les os, 22
Pasté de perdrix desossée, 23

Toutes ces pastes se peuuent faire de seigle, entant qu'elle est plus propre à garder les viandes & plus portatiue. Souuenez-vous que tous les pastés de garde doiuent estre bien cuits & bien bouchés.

Methode pour bien appreſter les paſtez à manger froids, contenus en la table precedente.

1. *Paſté de cerf.*

LAiſſez mortifier le cerf & le lardez de gros lard aſſaiſonnés de ſel, poiure, muſcade, & cloux, le tout bien pillé. Fai-

tes paſte comme deſſus, auec ſel, vn peu de beurre, & le faites en abaiſſe aſſaiſonnée comme deſſus, force lard pillé, laurier, & bardes de lard, apres le dorez auec iaunes d'œufs, puis le faites cuire trois ou quatre heures, & vous ſouuenez de le percer de peur qu'il ne s'en aille, ſortant du four bouchés le & le mettés ſur vn cleon ou clée.

2. Paſté de chevreuil.

Le paſté de chevreuil ſe fait de meſme celuy de cerf, mais il n'eſt pas beſoin de le laiſſer tant cuire n'y l'aſſaiſonner ſi fort.

3. Paſté de ſanglier.

Lardez le de gros lard aſſaiſonnez de ſel, poiure, cloux de girofle, muſcade, laurier, & le faites en abaiſſe de paſte biſe, puis les faites cuire trois ou quatre heures, & ayez ſoin de le boucher eſtant cuit.

4. Paſté de bœuf.

Prenez vne tranche de ſimier, battez la bien auec le dos d'vn couteau, puis lardez de gros lard, aſsaiſonnez comme deſsus, & le faites cuire de meſme, ne vous oubliez pas de le percer & de le boucher eſtant cuit.

5. *Paſté de rouelle de veau.*

Lardez les roüelles de veau de moyen lard, aſsaiſonnez de ſel, poiure, muſcade, vn peu de cloux pillez, laurier, & faites paſte auec beurre, ſel, & eau, la faites cuire trois heures, donnés luy du vent & le bouchez eſtant cuit.

6. *Paſté de membre de mouton.*

Lardez les de menu lard, aſsaiſonnez comme deſsus, caſsez les os, oſtez le manche & les empaſtez en meſme paſte que le veau, & le faites cuire de meſme, eſtant cuit mettez y vne gouſse d'ail ou de chalotte par le ſoupirail.

7. *Paſté de lievre ou levrau.*

Selon mon ſentiment les paſtez de lievre ou levrau ſont meilleurs auec les os que deſoſſez, lardez le de moyen lard, aſsaiſonnez de ſel, poiure muſcade, cloux, laurier, & ne le faites point affamez de lard pillés & bardes, mettez les en paſte biſe ou blanche, eſtant cuit mettés le en lieu ſec, & le bouchés.

8. *Paſté de lievre ou de levrau deſoſſé.*

Oſtés les os & laiſſés la chair la plus entiere que vous pourrés, lardés le de gros

lard, assaisonnez de mesme que dessus, & l'empastez en mesme paste, & le faites cuire de mesme.

9. *Pasté de lapins.*

Lardez les de moyen lard, assaisonnés comme dessus, & les empastez de bonne paste, il n'est pas de besoin de les faire cuire deux heures.

10. *Pasté de perdrix.*

Lardez les perdrix de moyen lard, assaisonnez de sel, poiure, muscade, quelques cloux entiers, laurier, & le faites en paste dressez ou en abaise en forme carée, faites y vn soupirail, & le faites cuire deux ou trois heures selon le feu, tenez le en lieu sec.

11. *Pastez de perdrix desossées.*

Fendez les perdrix par le dos, ostez l'os de l'estomach, le cropion, & laissez les cuisses entieres lardées de moyen lard, assaisonnez comme dessus, & les empastez de mesme, & leur donnez la mesme cuisson.

12. *Pasté de poullet d'Inde.*

Cassez les os, abatez l'estomach, & le lardez de gros lard, mettez en paste bise ou blanche, assaisonnez de sel, poiure, muscade, cloux entiers, laurier, lard pillé

& par bardes, estant cuit mettez vne eschalote par le soupiral & le bouchés.

13. *Pasté de poullet d'Inde desossez.*

Ouurés le poullet d'Inde par le dos, tirés tout les os à la reserue du cropion, rassemblés la chair & la lardez de moyen lard, assaisonnés comme dessus, l'empastés tout de mesme, estant cuit mettez la petite eschalotte par le soupirail, & le bouchez.

14. *Pasté de canards.*

Escrasés les canards, leur faites trois ou quatre taillades sur l'estomach, lardez les de moyen lard, & les assaisonnez de sel, poiure, muscade, cloux pillez, canelle pillée, laurier, lard pillé, & bardes de lard empastés en paste demy blanche, en paste dressez ou en abaisse en forme carée, dorez le comme les autres auec iaunes d'œufs crus, faites le cuire deux petites heures.

15. *Pasté d'oye ou d'oysons.*

Ce pasté ce fait tout de mesme que celuy des canards, hors qu'on le doit nourrir dauantage, & le tenir plus ferme de sel, & du reste, faites le cuire dauantage, mettez y estant cuit vne gousse d'ail.

16. *Pasté d'ostarde.*

Abatez l'estomac de l'ostarde, cassez les os des cuisses, lardez le de moyen lard bien espais, assaisonné de sel, poiure, cloux entiers, muscade rapée, laurier, & ne luy faites point faute de lard pillé, & en bardes, entant que l'ostarde est vn gibier qui est fort sec, vous le pouuez faire dressé où en abaissé auec bonne paste, dorez le & le faites cuire, trois ou quatre heures.

17. *Pasté de iambon de Mayance.*

Coupez le manche du iambon, le faites bien tremper, faites qu'il soit bien net, ostez la peau & s'il est bien gros coupez vn peu de son lard, ou d'autre pour le larder, assaisonnez les lardons, estans lardez faites paste bien dure auec eau chaude & vn peu de beurre fondu, dressés vn pasté de la largeur & hauteur qu'il le faut, & qu'il soit espais d'vn pousse, mettez le iambon dedans, assaisonnez de poiure, muscade, cloux, canelle pillée, fines herbes hachées bien menues, laurier, & vne liure & demie de beurre frais, ou moëlle de bœuf hachée, & remplissez les vuides du dedans du pasté crainte qu'il ne s'abatte, couurez le de la mesme paste & le dorez de mesme, faites les cuire huit heures,

mettez du papier autour & dessus afin qu'il ne prenne pas trop de couleur, quelques vns y mettent des tranches de citron vert, les autres non.

18. *Pasté de hure de sanglier.*

Faites brusler le poil de la hure la nettoyez bien, coupez les machoires, & les autres os, ostez le crain en incisant le haut de la hure sans la defigurer, ostez aussi la ceruelle & la lardez de gros lard, & l'empastez de mesme que le iambon, du mesme assaisonnement, & n'oubliez pas à y mettre du sel, & vn peu de poiure long pillés menu faites le cuire de mesme, estant à demy cuit mettez y vn demistier de vin clairet par le soupirail, quand ce pasté sera deux heures plus que l'autre dans le four il n'en vaudra pas moins, & ius de citron.

19. *Pasté de faisans.*

Estant bien nettoyez lardez les de gros lard, assaisonnez de sel, poiure, muscade, cloux, laurier, & les empastez en vn pasté dressez, les laisés le plus entiers que vous pourrez, couurez le pasté de la mesme paste, & le dorez, faites le cuire deux heures.

20. *Pasté de corlis.*

Vuidez les corlis & les lardez de moyen lard, assaisonnez comme dessus, & y mettez vne eschalotte estant cuit, ce pasté se fait dressé, enfin vous le pouuez faire comme il vous plaira, faites le cuire deux heures & demye.

21. *Pasté de sarcelles.*

Ce pasté se fait tout de mesme que celuy de canards, & le faites cuire de mesme.

22. *Potage de canards desossez.*

Fendez les canards par le dos & ostez tous les os à la reserue des cuisses, taillez les sur l'estomach & les lardez de moyen lard, assaisonnez de mesme, auec sel, poiure, muscade, cloux, laurier, & bon lard pillé & bardes, faites le dresser ou en abaisse en forme carée, dorez & le faites cuire deux heures.

23. *Pasté de sarcelles desossez.*

Le pasté de sarcelles se fait de mesme que celuy de canards, hors qu'il ne faut pas le faire tant cuire.

Table des pastés à manger chaud.

Pasté de cailles,	1
Pasté de pigeon,	2
Pasté de poullets à la cresme,	3
Pasté d'allouettes,	4
Pasté de lievre,	5
Pasté de levrau à l'Angloise,	6
Pasté de levrau autrement,	7
Pasté de chapon desossé,	8
Pasté de poitrine de veau,	9
Pasté de gaudineau à l'Italienne,	10
Pasté de gaudineau à la Françoise,	11
Pasté d'assiette,	12
Pasté à la Royalle,	13
Pasté de rouelle de veau,	14
Pasté de beatilles,	15
Pasté de lapins,	16
Pasté de canards à la sauce,	17
Pasté à la Portugaise,	18
Pasté à l'Alemande,	19
Pasté de poullardes desossées,	20
Pasté fin,	21
Pasté de griues,	22
Pasté de ramiers,	23

Ie m'e suis oublié de mettre ce pasté de ramiers parmy les pastez à manger froids, vous trouuerez bon que ie le mette icy.

Methode pour appreſter les paſtez à manger chauds contenus en la table precedente.

1. *Paſté de cailles.*

Vuidez des cailles, faites paſte auec eau, farine, beurre, quelques iaunes d'œufs, & ſel, dreſſez vn paſté de quatre pouſſes de hauteur, mettez vn peu de gaudiueau au fond, ce gaudiueau ſera composé de rouëlle de veau, vn peu de lard, moëlle ou graiſſe de bœuf, aſſaiſonné de ſel, poiure, muſcade, & vous dreſſerez les cailles au rond du pot ſur voſtre gaudiueau, vous garnirez de champignons, ris de veau, creſtes, troufles, lard pillé, vn morceau de beurre frais, & le couurez de la meſme paſte, dorez le & le faites cuire vne heure & demye, oſtez le pacquet d'aſſaiſonnement en ſeruant, & mettez ius de citron, & piſtaches coupées.

2. Paſté

2. *Paſté de pigeonneaux.*

Ce paſté de pigeonneaux ſe fait dreſſé comme celuy des cailles, hors qu'il ne faut pas y mettre de gaudiueau, mais garniſſez le de ris de veau, champignons, creſtes, moëſles de bœuf, lard pillé, ou fondu, & le faites cuire de meſme, eſtant cuit mettez ius de veau & de citron, & piſtaches.

3. *Paſté de poullets à la creſme.*

Quand voſtre paſté ſera dreſsé, mettez y les poullets par morceaux, aſſaiſonnez de ſel, poiure, muſcade, canelle, lard fondu ou pillé, vn pacquet d'aſſaiſonnement, couurez le de meſme paſte, eſtant cuit, mettez y la creſme & le laiſſez vn peu dans le four, mettez en ſeruant jus de champignons.

4. *Paſté d'allouettes.*

Dreſſez vn paſté de trois pouces d'auteur & de paſte fine, oſtez les ieuſiers des alloüettes, & les rangez au fond du paſté, garniſſez de champignons, quelques foyes gras, trouſſes, lard pillé, ſel, poiure, muſcade, vn pacquet, & le couurez de meſme paſte, dorez le & la faites cuire, eſtant cuit, faites vne liaiſon auec vn peu de lard fondu & vn peu de farine,

que vous ferez friredans le lard, & vous y messerez ius de citron & de mouton ou ius de veau.

5. *Pasté de lievre.*

Hachez la chair d'vn liéure auec la chair d'vn membre de mouton, & auec la tierce partie de lard, assaisonnez de sel, poiure, muscade, cloux, canelle pillé, fines herbes, siboulle, & faites vne abbaisse de paste fine que vous aurez fait auec farine, eau, & beurre, & faites vn lit de la chair hachées sur la paste en forme d'vn lieure, & y rangés de moyens lardons, remettés de la mesme chair & des lardons d'etage en étage, estant fait mettez feuilles de laurier, & bardes de lard, couurez le de la mesme paste & le dorez, faites le cuire trois ou quatre heures, estant cuit mettés ius de citron & vne eschalotte, ou son ius.

6. *Paste de levreau à l'Angloise.*

Lardez le levreau de moyen lard, casses les os & le mettez en abbaisse de paste, feüilletée en forme d'oualle ou de liéure, assaisonnez le de sel, poiure, muscade, canelle pillée, lard fondu ou pillé, & faites cuire dans vn pot, escorce de citron, dates de Leuant, prunes de brignolle, coupez le tout par tranches, assaisonnez

d'vn verre de vin blanc, sucre, canelle, poiure, citron vert, quand le pasté sera cuit glaisez le de glaise faite auec sucre bien pillé, & eau de fleur d'orange, la glaise estant faite decouurez le pasté & y mettez la composition que vous aurés faite dans le pot, & vn ius de citron, & grains de grenade en seruant.

7. *Pasté de levrau en paste brisée.*

Cassez les os du levrau, le lardez de moyen lard, & l'empastés en paste brisée & en abbaisse, assaisonnez de sel, poiure, canelle, muscade, lard pillé, & laurier, estant fait dorés le & le faites cuire deux heures, estant cuit frottez le cus d'vn plat d'vne eschalotte & faites vn ius de citron auec, & mettez dans le pasté en seruant.

8. *Pasté de chapon desossé*

Ouurez vn chapon par le dos, gardez la peau entiere, ostez tous les os à la reserue du cropion & des cuisses & le farcissez de farce que vous ferez auec sa chair, vn morceau de veau, moëlle ou graisse de bœuf, lard, assaisonnez de sel, poiure, muscade, fines herbes, siboullettes, cloux, champignons, troufles, ris de veau, estant farcy mettez le dans vn pasté dressé & le couurez de la mesme paste fine, do-

rez & le faites cuire deux heures, mettez jus de citron en seruant.

9. *Pasté de poitrine de veau.*

Mettez la poitrine de veau par morceaux, y mettez vn lardon ou deux à chaque morceau, & l'empastez dans vn pasté dressé, assaisonné de lard, sel, poiure, cloux, muscade, fines herbes, laurier, champignons, cus d'artichaux, & le couurez de la mesme paste fine, faites le cuire deux heures, mettez y vne sauce blanche, auec vn ius de citron, iaunes d'œufs, vn peu auparauant que vous vouliez seruir.

10. *Pasté de gaudineau à l'Italienne.*

Faites gaudineau auec rouelle de veau, moëlle ou graisse de bœuf, assaisonnez de sel, poiure, muscade, cloux, fines herbes, siboulles, & le mettez dans le pasté que vous aurez dressé en triangle auec paste fine, garnissez vostre pasté de ris de veau, moëlle, lard pillé, escorce de citron, dattes de Leuant, raisins de Corinthe, pistaches, canelle, sucre, & roullez quatre bardes de feüilletage longues de cinq pousse & large d'vn pousse & demi, estant roullées mettez en vne sur chaque

triangle posées sur la chair, & vne au milieu, dorez le & le faites cuire vne heure & demie, mettez jus de citron en seruant & sucre.

11. *Pasté de gaudineau à la Françoise.*

Faites gaudineaux auec rouëlle de veau, moëlle ou graisse de bœuf, vn peu de lard assaisonnez de sel, poiure, cloux, muscade, fines herbes, siboulles, & dressés vostre pasté de mesme que dessus, garnissez le de champignons, ris de veau, cus d'artichaux, morilles, andouillettes, & y faites les mesmes bardes de feuilletage qu'au pasté à l'Italienne, mettez y vne sauce blanche auant que de seruir.

12. *Pasté d'assiette.*

Hachés vn morceau de rouëlle de veau, auec graisse de bœuf, faites qu'elle soit bien menuë & bien delicate, assaisonnés de sel, poiure, muscade, fines herbes, siboulles, dressez le pasté de paste que vous aurez faites auec farine, beurre, œufs, & faites qu'elle soit bien dure, mettez vostre gaudineau dedans & le garnissez de ris de veau, morilles, trouffes, champignons, crestes, moësle de bœuf, lard pillé, puis faites comme vn petit dosme au milieu du pasté du mesme gaudineau, & le cou-

urez de la mesme paste, faites qu'elle soit bien minse dorez le, & le faites cuire vne heure, mettez ius de citron & de mouton en seruant.

13. *Paste à la Royalle.*

Escorchez deux ou trois membres de mouton, les coupez par ruëlle, dressez vostre pasté de paste faite auec eau chaude & vn peu de beurre, farine, sel espais d'vn pousse, & demy pied de hauteur, mettez vostre chair de mouton dedans, vous y pouuez mettre perdrix & ramiers desossez, auec le mouton, & garnir de lard pillé, champignons, trousles, morilles, grosses crestes de coeq, assaisonnez de sel, poiure, muscade, fines herbes, canelle, & cloux pillé, & le couurir de la mesme paste, le dorer, mettre vn papier au tour auec vne ficelle, & le faire cuire huit ou dix heures; parce qu'il faut que ce pasté se mange à la cuilliere d'argent, frotez le fond d'vn plat d'vne eschalotte & mettez y vn ius de citron, & mettez tout dans vostre pasté quand il sera cuit.

14. *Paste de rouëlle de veau.*

Mettez vne rouëlle de veau en trois, la lardez de moyen lard, & la mettez en abaisses, auec paste brisée, garnissez de cham-

pignons, cus d'artichaux, morilles, trouffes, lard pillé, aſſaiſonnez de ſel, poiure, muſcade, cloux, laurier, ſiboulles, fines herbes, couurez de la meſme paſte, & le faites cuire deux heures & demie, eſtant cuit mettez ius de citron.

15. *Paſté de Becaſſes.*

Dreſſez vn paſté de la hauteur de trois pouſſes, mettez les becaſſes dedans apres les auoir lardées de moyen lard, oſtez les iuſiers, garniſſez le paſté de champignons, trouffes, lard pillé, ſel, poiure, muſcade, ſiboulle ou eſchalotte, vn peu de citron vert, ou d'orange, vne feuille de laurier, & le couurez de la meſme paſte, dorez le & le faites cuire deux heures, eſtant cuit mettez y vn ius de citron ou d'orange, ou verius de grain.

16. *Paſté de lapins.*

Lardez les lapins & les empaſtez en abbaiſſe de paſte briſlée, aſſaiſonnez de ſel, poiure, muſcade, cloux, lard pillé, laurier, vne eſchalote, & le dorez, faites le cuire deux heures, mettez en ſeruant ius d'orange.

17. *Pasté de canards.*

Abattez l'estomach des canards, les lardez de moyen lard, & les mettez dans vn pasté dressé, garnissez de champignons, troufles, foye gras, assaisonnez d'vn paquet, vn morceau de citron vert, sel, poiure, muscade, cloux, lard pillé, & laurier, faites le cuire deux heures, mettez ius d'eschallote ou d'ail, & d'orange en seruant.

18. *Pasté à la portugaise.*

Hachés vn blanc de poullet d'Inde auec moëlle de bœuf, assaisonnés de sel, poiure, canelle, garnisés le d'escorce de citron, dates de Leuant, pistaches coupée, prunes de brignolle, raisins de Corinthe, lard pillé, & faites le pasté en paste feuilletée de la forme de deux Dauphins sur vne feuille de papier, faites que l'vn & l'autre s'entretiennent par le dos, ayant fait cette forme la sur vostre paste & mis la chair, couurés le de la mesme paste estant presque cuit glaisés le auec sucre & eau de fleur d'orange, & faites vn aygredoux auec ius de citron & sucre que vous mettrés dans vostre pasté, en seruant garnisés de grains de grenade.

19. *Pasté à l'Alemende.*

Mettés vn agneau en quatre quartiers, le lardés de moyen lard, & le mettés dans vn pasté dressé de paste à demy fine, assaisonnés de sel, poiure, muscade, cloux, laurier, lard pillé, fines herbes, siboulle, couurés la de la mesme paste, faites la cuire trois heures, & passé huistres par la poësle auec lard fondu, farine frite, capres, oliues desossées, ius de citron, & de champignons & de mouton, & l'eau des huistres, & mettés dans le pasté vn quart-d'heure auant que de seruir.

20. *Pasté de poullardes desossées.*

Ostés l'estomach des poullardes, & les trousses, faites les blanchir dans l'eau, les lardés de moyen lard, assaisonnés de sel, poiure, muscade, faite le pasté dressé en forme d'oualle, le garnissés de champignons, cus d'artichaux, foye gras, fines herbes, lard fondu ou pillé, & le couurés de la mesme paste, faites le cuire trois heures, mettés eschalotte & ius de citron en seruant.

21. *Pasté fin.*

Faites gaudiueau auec roüelle de veau, graisse de bœuf, & lard fondu assaisonnés de sel, poiure, muscade, fines herbes, fi-

boulles, faites le pasté en abbaisse auec paste feüillettée en forme quarrée, garnissez le de cus d'artichaux, champignons, crestes, ris de veau & trousles, le couurez de la mesme paste, dorez le & le faites cuire vne heure, estant cuit mettez y vne sauce blanche & ius de citron, ou verius de grain en seruant.

Table des tourtes de viandes.

Tourte de pigeonneaux, 1
Tourte de poullets, 2
Tourte de cailles, 3
Tourte d'allouettes, 4
Tourte de gaudineau, 5
Tourte de foye gras, 6
Tourte de beatilles, 7
Tourte de roignons de veau, 8
Tourte de blanc de chapon, 9
Tourte de lapreaux, 10
Tourte de lard, 11
Tourte de moëlle de bœuf, 12
Tourte d'alouettes à l'Angloise, 13
Tourte de langues de mouton, 14
Tourte de langues de bœuf, 15
Tourte de iambon de Mayance, 16

Tourte de ris de veau, 17
Tourte de ramiers, 18
Tourte de iambon de Mayance hachè, 19
Tourte de moëlle de bœuf feuilletée, 20
Tourte d'abatis d'oyſons, 21
Tourte de roignons de veau hachè & cuit, 22

Methode pour faire les tourtes contenuës cy-deſſus.

1. *Tourte de pigeonneaux.*

Faites blanchir les pigeonneaux dans l'eau chaude, faites paſte auec beurre, ſel, vin blanc, & la laiſſez repoſer vne heure, apres maniez la auec vn morceau de beurre, afin qu'elle ſoit bien fine, faites en abbaiſſe dedans la tourtiere ou baſſin, rangez vos pigeonneaux l'eſtomach en haut, garniſſez de ris de veau, champignons, trouſſes, beatilles, aſſaiſonnez de poiure, muſcade, cloux, vn paquet, que vous oſterez en ſeruant, mettez lard pillé ou fondu, moëſle de bœuf par morceaux, ius de citron, ou verius de grain, & piſtaches en ſeruant.

2. *Tourte de poullets.*

Pour faire cette tourte mettez les poullets par quartiers ou les briſez, & les empatez de meſme paſte que deſſus, aſſaiſonnés de meſme, & la couurez de la meſme paſte que la tourte de pigeonneaux, mettez auſſi ius de citron.

3. *Tourte de cailles.*

Faites bien nettoyer les cailles, & les trouſſez, les empaſtés en paſte briſée, aſſaiſonnez de ſel, poiure, muſcade, vn paquet, garniſsés la tourte de ris de veau, champignons, troufles par morceaux, lard pillé ou fondu, moëſle de bœuf, puis la couurez, faites la cuire deux heures, mettez ius de citron en ſeruant.

4. *Tourte d'allouettes.*

Faites oſter le iuſier aux alloüettes, les rangez dans vne tourtiere auec paſte faite comme deſſus, les garniſſés de champignons, foyes gras, lard pillé, moëſle, vn paquet d'aſſaiſonnement, ſel, poiure, muſcade, & la couurés de meſme paſte, faites la cuire vne heure & demye, eſtant cuite faites liaiſon auec lard fondu, farine frite, capres, & verius ou ius de citron & mettés dans la tourte en ſeruant.

5. Tourte de gaudineau feuilletée.

Hachez blanc de chapon ou rouëlle de veau auec autant de moëſle ou graiſſe de bœuf, aſſaiſonnés de ſel, poiure, muſcade, fines herbes, ſiboulles hachez bien menues, faites paſte auec eau, farine, & vn peu de beurre, & de verius, ou vin blanc, qu'elle ſoit mollette, faites abbaiſſe, & mettez la moitié autant de beurre bien manié, & l'eſcachés auec la paſte, paſsez le roulleau par deſſus, & la ployez cinq ou ſix fois eſgallement ſans que le beurre paroiſſe, laiſsez repoſer voſtre paſte vne heure ou deux au lieu ou vous la ferez, faites abbaiſſe de la moitié de voſtre paſte dans vne tourtiere ou baſſin, mettez la chair hachée, & garniſſez de champignons, trouſles, creſtes, ris de veau, cus d'artichaux, & lard fondu ou pillé, couurez de la meſme paſte, & la dorez, faites la cuire vne heure, mettez ius de citron & de mouton en ſeruant, & piſtaches mondées.

6. Tourte de foyes gras.

Paſſez les foyes par l'eau chaude, les rangez dans vne tourtiere auec paſte fine, garniſſez de champignons par morceaux hachez menus, fines herbes, ſiboulie, lard

pillé, assaisonnez de sel, poiure, muscade, cloux, vn morceau de citron vert, & la couurez de la mesme paste, dorez la & la faites cuire vne heure & demie, pillé vn foye des mesmes & le passez à la poësle auec vn peu de lard fondu, vn peu de farine, puis le passez par l'estamine auec ius de mouton & de citron, frottez le fonds du plat d'vne eschalotte & mettez dans la tourte en seruant.

7. *Tourte de beatilles.*

Mondez les beatilles dans l'eau chaude, les rangez sur vne abbaisse dans vne tourtiere auec paste brisée, garnissés de champignons, trousles, ris de veau, moëlle de bœuf, assaisonnez d'vn paquet, sel, poiure, muscade, lard pillé ou fondu, & la couurez de la mesme paste, dorez la, faites cuire deux heures à petit feu, mettez ius de citron & de mouton en seruant.

8. *Tourte de roignons de veau.*

Hachez roignons de veau auec vn peu de lard, assaisonnez de siboulles, fines herbes, sel, poiure, muscade, canelle, champignons, ris de veau, faites tourte auec paste brisée, la couurez de mesme, dorez la, faites la cuire vne heure & demie,

mettez ius de citron & de mouton en seruant.

9. *Tourte de blanc de chapon.*

Hachez vn blanc de chapon tout cru, auec autant de moëlle ou gaisse de bœuf, faites tourte auec paste brisée, garnissez de champignons, trousles, crestes, ris de veau, assaisonnez d'vn paquet, sel, poiure, muscade, vn peu de lard pillé, & couurez de la mesme paste, dorez, & la faites cuire vne heure & demye, mettez pistaches, ius de citron & de mouton en seruant.

10. *Tourte de lapreaux.*

Coupez les lapreaux par morceaux, les passez par la poësle auec lard fondu, vn peu de farine frite, fines herbes, siboullete, assaisonnez de sel, poiure, muscade, v n peu de bouillon, estant froid faites vostre tourte auec paste fine, garnissez de morilles, trousles, lard pillé, la couurez de mesme paste, faites cuire vne heure & demye, estant à demy cuite mettez la sauce d'ou vous les aurez passez sur le feu dans la poële, mettez ius d'orange en seruant.

11. *Tourte de lard.*

Faites fondre vne liure de lard, le passez par l'estamine auec deux ou trois cus d'artichaux cuits, deux iaunes d'œufs crus,

deux maquarons, assaisonnez de sel, poiure concasse canelle pillée, sucre, & le mettez vn peu sur le feu, remuez le tout auec vne cuilliere, & le mettez sur vne paste brisée bien mince, la faite cuire sans la couurir de paste vne demy heure ou moins, faites glaise auec vn filet d'eau de fleur d'Orange, & de sucre fin passé par le tamis, & glaisez la tourte en mettant de ladite glaise par dessus, & vn peu de feu faite que la glaise soit blanche.

12. *Toute de moëlle de bœuf.*

Faites fondre la moëlle & la passez par l'estamine, mettez apres dans la moëlle trois iaunes d'œufs crus, deux maquarons, escorce de citron confite rapée, assaisonnée de sel, canelle, sucre, & la passez vn peu sur du feu en la mouuant auec vne cuilliere d'argent, faites la tourte auec paste brisée & bien mince, ne la couurez point de paste, faites la cuire demy heure, & seruez auec sucre, eau de senteur, vn ius de citron.

13. *Tourte de pistaches.*

Pillez vn quarteron de pistaches auec demy quarteron d'escorce de citron, meslez auec vn pot de cresme, vn peu de lard fondu, ou vn peu de beurre, assaisonnez

de canelle, ſucre, muſque, ambre mouuez tout enſemble ſur vn peu de feu, & faites tourte auec paſte briſée bien fine & bien deliée, ne la couurez point de paſte, faites la cuire demy heure ou moins, mettez ſucre, & eau de fleur d'orange, grains de grenade en ſeruant.

14. *Tourte de langue de mouton.*

Coupés les langues par tranches, les rangez dans vne tourtiere auec paſte fine, garniſſez d'eſcorce de citron confit, raiſins de Corinthe, dattes de Leuant, aſſaiſonnez de ſel, poiure, canelle, ſucre, deux maquarons broyez dans vn mortier, lard fondu, & vn peu de chair de citron vert, couurez de la meſme paſte, dorez la auec iaunes d'œufs crus, & vn peu de lait, & la faites cuire vne heure, mettez ius de citron eau de ſenteur, ſucre, & muſque en ſeruant.

15. *Tourte de langue de bœuf.*

Coupez vne langue de bœuf ſallée par tranches bien deliée, rangez les dans vne tourtiere auec paſte fine bien deliée, aſſaiſonnez de cannelle, poiure, ſucre, vn peu de lard fondu, & la couurez de la meſme paſte, faites la cuire demy heure ou plus eſtant demy cuite mettez y de

my verre de vin vermeil, laissez la cuire tout à fait, & mettez sucre, ius de citron, & grains de grenade en seruant.

16. *Tourte de iambon de Mayence.*

Coupez d'vn morceau de iambon de Mayence cuit petites tranches, & les rangez dedans vne tourtiere auec paste fine, vn peu de fines herbes menues, assaisonnés de poiure, canelle, muscade, bon beurre frais, vne feuille de laurier, & la couurez de la mesme paste, dorez la & la faites cuire demye heure, estant cuite mettez y ius de citron & de mouton, & vn peu d'eschalote en seruant.

17. *Tourte de ris de veau.*

Faites blanchir les ris de veau dans l'eau bouillante, les mettez en paste fine, garnissez de champignons bien petits, trouffes, vn paquet d'assaisonnement, sel, poiure, muscade, vn morceau de citron vert, lard pillé, couurez de la mesme paste, dorez la & la faite cuire vne heure & plus, estant cuite mettez y ius de mouton ou de veau, & ius de citron & pistaches en seruant.

18. *Tourte de ramiers.*

Vuidez les ramiers & les escrasez, mettez les en paste fine auec lard pillé, cus d'ar-

tichaux, fines herbes, siboulles, laurier, moëlle de bœuf, trois ou quatre champignons vn morceau de beurre frais & couurez de la mesme paste, dorez la & la faites cuire trois heures, mettez ius de citron en seruant.

19. *tourte de iambon de Mayence haché.*

Hachez vn morceau de iambon de Mayence cuit & le mettez dans vne tourtiere entre deux pastes fines, assaisonnez de canelle, sucre, poiure blanc, escorce de citron confit & vn peu de lard pillé & la dorez, faites la cuire demie heure, mettez ius de citron & sucre en seruant.

20. *Tourte de moëlle de bœuf feuillettée.*

Mettés la moëlle de bœuf par morceaux assaisonnez d'vn peu de sel, canelle, poiure, escorce de citron confite & autres, le tout rapé, deux maquarons, deux iaunes d'œufs crus, sucre, meslez le tout ensemble & mettez entre deux croustes feuilletées, la dorez & la faites cuire vne heure & demye mettez sucre & eau de senteur, grains de grenade en seruant.

21. *Tourte d'abatis d'oysons.*

Mettez les abbatis par morceaux & les eschaudez, mettés les entre deux crou-

ſtes de paſte fine, aſſaiſonnez de ſel, poiure, cloux, fines herbes, ſiboulle, muſcade, vne feuille de laurier, lard pillé, cuit d'artichaux, champignons, morilles, & la couurez de meſme paſte, faite la cuire deux heures, mettez vne petite ſauce blanche en ſeruant.

22. *Tourte de roignon de veau haché & cuit.*

Haché vn roignon de veau qui ſoit cuit, mettez le entre deux paſtes fines, aſſaiſonnez de ſel, poiure, canelle, ſucre, écorce de citron, dattes de leuant, vn peu de beurre, deux maquarons, couurez le & le faites cuire trois quarts d'heure, mettez ius de citron, ſucre, eau de fleur d'orange en ſeruant.

Table des paſtez de poiſſon à manger chauds.

Paſtè de turbot, 1
Paſtè de barbuë, 2
Paſtè de rougets barbes, 3
Paſtè de ſolles, 4

Paſté de carpe entiere, 5
Paſté de carpe farcie, 6
Paſté de graineau, 7
Paſté de brochet deſoſſé, 8
Paſté d'anguille, 9
Paſté de lamproye, 10
Paſté de lamproye à l'Angloiſe, 11
Paſté de truites, 12
Paſté de ton, 13
Paſté de barbotes, 14
Paſté de bremmes, 15
Paſté de gaudineau, 16
Petits paſtez feuilletez, 17
Paſté fin, 18
Paſté de blanc de brochet, 19
Paſté de macreuſes, 20
Paſté de macreuſes deſoſſées, 21

Maniere pour appreſter les Paſtez de poiſſon à manger chauds.

1. *Paſté de turbot.*

Ce paſté ſe fait ordinairement dans vn baſſin rond ou en oualle, il le faut bien eſcailler & lauer, faire abbaiſſe de paſte fine,

couper la queuë & le bout de la teſte oſter les oyes, aſſaiſonner de ſel, poiure, cloux, muſcade, ſiboullettes, fines herbes, champignons ou morilles, & le couurir, quand il ſera à demy cuit mettez y vn verre de vin blanc, ſi vous n'auez point de baſſin mettés le en paſté dreſſé, quand il ſera cuit mettés ius de citron ou verius de grain.

Paſté de barbuë.

Le paſté de barbuë ſe fait de meſme, hors qu'il ne faut pas qu'il cuiſe ſi long-temps.

3. *Paſté de rougets barbes.*

Il faut garder les foyes & nettoyer bien les barbes, faites le paſté dans vn baſſin ou paſté dreſſé, aſſaiſonner de ſel, poiure, muſcade, champignons, pattes d'eſcreuices, fines herbes, ſiboullettes, & le couurir de meſme paſte, paſſer les foyes par la poeſle auec vn peu de beurre roux, les piller & les paſſer par l'eſtamine auec demy verre de vin blanc, & les mettre dans le paſté lors qu'il ſera à demy cuit, mettez ius de citron en ſeruant.

4. *Paſté de ſolle.*

Apres que les ſolles ſeront bien eſcaillées & lauées, empaſtés les auec paſte fine

dans vn bassin ou pasté dressé assaisonné de sel, poiure, muscade, fines herbes bien menues, siboulles, champignons, trouffles, morilles ou mousserons, huistres fraiches & le couurez, quand il sera cuit mettez ius de citron, faites que le beurre n'y manque pas.

5. Pasté de carpe entiere.

Faut escailler la carpe, la larder d'anguille, assaisonner de sel, poiure, cloux, muscade, fines herbes, siboullettes menues, laurier, huistres, & dresser vn pasté de la longueur de la carpe en paste fine, le couurir, & le faite cuire à petit feu, mettre vn verre de vin blanc quand il sera à demy cuit, mettez y bon beurre.

6. Pasté de carpe farcie.

Escaillé la carpe & la despouillez par le dos, que la peau soit entiere, hachez bien la chair, assaisonnez de sel, poiure, muscade, fines herbes, siboullettes & beurre, farcissez la peau auec ladite chair, champignons, laittances de carpes, huistres, cus d'artichaux cuits, deux cloux, & l'assemblés, comme si elle estoit entiere, & l'empliſſez de mesme que l'autre en seruant, mettez ius de citron,

7. *Pasté de graineaux.*

Ce poisson ne laisse pas d'auoir vne petite escaille, c'est pourquoy il le faut nettoyer, couper les nageoires, & le mettre en pasté dressé, assaisonné de sel, poiure, muscade, fines herbes, siboulles, cloux, huitres, cus d'artichaux, champignons & jus de citron ou d'orange en seruant.

8. *Pasté de brochet desossé.*

Faut desosser le brochet apres l'auoir escaillé, & le despoüiller par dessus le dos, faire que la teste & la queuë tiennent à la peau, & faire farce de ladite chair, assaisonner de sel, poiure, muscade, fines herbes, siboulle & beurre, & farcir la peau & l'assembler, comme s'il estoit entier, mettez y les laittances de carpes, champignons, huitres, capres, & par dehors la peau, cus d'artichaux, champignons, huitres, capres, & faites vn pasté dressé de la grandeur du brochet en paste fine, & le faites cuire à petit feu, mettez ius de citron en seruant.

9. *Pasté d'anguilles.*

Faut escorcher l'anguille, la couper par tronçons, faire pasté dressé en paste fine en oualle ou rond, assaisonnez de sel, poiure, cloux, muscade, fines herbes, siboules,

les, beurre, capres, laurier, chapelure de pain, à demy cuit, vn verre de vin blanc ius de citron en seruant.

10. *Pasté de lamproye.*

Il faut tirer le sang de la lamproye & la limoner dans eau chaude, l'empaster en paste fine, dressez le pasté en rond ou en oualle assaisonné de sel, poiure, muscade, cloux, troufles, morilles, fines herbes, siboulles, beurre, chapelure de pain, & quand il sera à demy cuit mettez le sang dans le pasté auec vn verre de vin clairet, faites cuire à petit feu.

11. *Pasté de lamproye à l'Angloise.*

Ce pasté se fait de la sorte, gardez le sang, limonnez la lamproye & l'empastez en paste fine en abbaisse, assaisonné de sel, poiure, canelle pillée, sucre escorce de citron confite, dattes de Leuant, raisin de Corinthe, chapelure de pain, & quand il sera à demy cuit mettez le sang & vn demy verre de vin blanc, faites cuire à petit feu, & le glaisé, quand il sera cuit mettez ius de citron.

12. *Pasté de truites.*

Tu peux larder la truite d'anguille apres l'auoir escaillée & tailladée, puis la mettre en paste fine, pasté dressé ou en abbais-

se, assaisonné de sel, poiure, muscade, cloux, laurier, beurre, champignons, cus d'artichaux, siboulles, herbes fines hachées bien menuës, capres, huitres, laittances, & jus de citron en seruant.

13. Pasté de ton.

Ce pasté se fait dressé, puis coupez le ton par rouëlles, vous le pouuez enrichir d'huitres, cus d'artichaux, fines herbes, siboulles, beurre, sel, poiure, muscade, laurier, vne ou deux tranches de citron vert, & le faites cuire à petit feu, jus de citron, ou vn filet de vinaigre en seruant.

14. Pasté de barbottes.

Despoüillez la barbote & la mettez en pasté, dressé auec paste fine & auec ses foyes, champignons, laittances, queuës d'escreuisses, petits cus d'artichaux, assaisonnez de sel, poiure, muscade, fines herbes, siboulles, jus de citron en seruant, vous y pouuez mettre huitres.

15. Pasté de bremmes.

Escaillez les bremmes & les tailladez, faites pasté dressé, & le couurez de la mesme paste, assaisonné de beurre, sel, poiure, muscade, siboulles, fines herbes,

cloux pillez, laurier, champignons, huitres, capres, vn jus de citron en seruant.

16. *Pasté de gaudineau.*

Faut hacher chair de carpe, tanches ou anguilles, assaisonner comme dessus, hors qu'on y peut mettre laittances de carpes & morilles, il ne les faut pas couurir, & y mettre vne sauce blanche & jus de citron en seruant.

17. *Petits pastez feuilletez.*

Faut hacher anguille auec laittance de carpe & champignons à demy cuits en casserolle, assaisonnez de sel, poiure, muscade, siboullettes, fines herbes, faites fondre de bon beurre, la moitié autant qu'il y a de hachis, & faites feuilletage bien mollet, & faites les pastez dans de petites tourtieres, & y mettez jus de citron ou de verjus de grain.

18. *Pasté fin.*

Faites feuillages, & en faite vne abbaisse en forme quarrée ou oualle, & la garnissez de chair de carpe ou d'anguille bien hachée, cus d'artichaux, champignons, laittances, pates d'escreuisses, & bon beurre, sel, poiure, muscade, cloux, andouillettes de poisson, mettez vne sauce blanche & jus de citron en seruant.

19. *Pasté de blanc de brochet.*

Haché bien le blanc de brochet auec champignons le faire cuire à demy dans vn pot ou plat, vn verre de vin blanc & vn morceau de beurre, assaisonné de sel, poiure, muscade, siboulles, fines herbes, champignons par morceaux, laittances, cus d'artichaux, & mettez en pasté dressé & le couurez, mettez ius de citron en seruant.

20. *Pasté de macreuses.*

Faut bien batre les macreuses auec le dos d'vn gros cousteau, faire paste commune, & dresser vn pasté qui soit bien espais puis mettre les macreuses au fond auec beurre, sel, poiure, cloux, muscade, champignons, cus d'artichaux, siboulles, fines herbes: & le faire cuire six heures, enseruant ius de citron.

13. *Pasté de macreuses desossée.*

Faut desosser les macreuses, faire farce de la mesme chair, l'empaster en vn pasté dressé & assaisonner comme cy dessus, hors que l'on peut faire la paste plus fine, mais le faut bien faire cuire, car ce poisson est dur.

Table des Tourtes de poiſſon.

Tourte de laittances de carpes.	1
Tourte de langues de carpes.	2
Tourte de foye de brochet.	3
Tourte de garnulles.	4
Tourte d'eſcreuiſſes.	5
Tourte d'anguille hachée.	6
Tourte d'anguille par rouelle.	7
Tourte de chair hachée.	8
Tourte de ſaumon par tranches.	9
Tourte de ſaumon hachée.	10
Tourte d'eſperlans.	11
Tourte d'huiſtres.	12
Tourte de ſolles.	13
Tourte de moelles.	14
Tourte de pigeonneaux de blanc de brochet.	15
Tourte de beatille de poiſſon.	16
Tourte de tanches farcies.	17
Tourte de perches.	18
Tourte de tortues.	19
Tourte d'achis d'eſcreuiſſes.	20

Maniere pour faire les tourtes de poiſſon contenuës en cette Table.

1. *Tourte de laittances de carpes.*

Faut faire paſte fine, & faire abbaiſſe au fond de la tourtiere, & y ranger les laittances, aſſaiſonner de ſel, poiure, muſcade, fines herbes, ſiboulles, champignons, morilles, beurre, & la couurir, la dorer, & la faire cuire à petit feu, vn ius de citron en ſeruant.

2. *Tourte de langues de carpes.*

Cette tourte ſe fait de meſme que celle de laittances, hors qu'à celle-cy vous y pouuez mettre les yeux & la ceruelle des carpes, les troufles y ſont fort bonnes, vn ius de citron en ſeruant.

3. *Tourte de foye de brochet.*

Aſſaiſonné la tourte de foye de brochet de meſme que celle de laittances, hors qu'il la faut faire au beurre roux, & y mettre vne anchois fondu, & capres, & ius de citron en ſeruant.

4. *Tourte de garnulles.*

Il faut mettre les garnulles en ceriſes, & les paſſer dans l'eau chaude, les ranger ſur l'abbaiſſe, aſſaiſonner de ſel, poiure, muſcade, cloux, trois ou quatre champignons hachez menus, fines herbes, ſiboulles, deux anchois, & bon beurre, vn ius de citron en ſeruant.

5. *Tourte d'eſcreuiſſes.*

Faut faire cuire les eſcreuiſſes auec vn verre de vin blanc, apres les auoir bien lauées, monder les pates & les queuës, & piler tout le reſte dans vn mortier, le paſſer par vn linge ou eſtamine auec vn peu de boüillon d'eſcreuiſſes & vn peu de beurre chaud, & ranger le tout dans la tourtiere auec ſel, poiure, muſcade ſiboullettes, champignons par morceaux, la couurir, la dorer & la faire cuire, en ſeruant ius de citron.

6. *Tourte d'anguille.*

Faut eſcorcher l'anguille, oſter l'areſte hacher la chair auec fines herbes, ſiboulle ſel, muſcade, poiure, champignons, beurre blanc, eſtant à demy cuitte vn verre de vin blanc, faut que la tourte ſoit en paſte fine, mettez y en ſeruant trois iaunes d'œufs crus & vn ius de citron.

7. *Tourte d'anguille par rouelles.*

Escorchez l'anguille & la coupez par roüelles apres auoir osté l'areste, & l'empasté en paste fine assaisonné de sel, poiure, comme dessus, & la couurez, serués la à la sauce blanche.

8. *Tourte de chair de poisson haché.*

Hachés chair de carpes auec fines herbes, sel, poiure, muscade, beurre, cloux & la mettez par morceaux dans le fond de la tourtierre auec champignons, cus d'artichaux, laittances de carpes, & capres, la couurir & la seruir auec ius de citron au brun.

9. *Tourte de saumon par tranches.*

Faut prendre vne roüelle de saumon & la faire bouillir à boüillon dans vn plat auec vn verre de vin clairet, apres le tirer par petites tranches, & l'empaster en paste fine, assaisonner de dattes de Leuant, escorce de citron confite, sucre, canelle, vn peu de poiure, sel, beurre, à demy cuite, mettez le vin où le saumon aura cuit, il la faut couurir & la glacer, mettez en seruant vn ius de citron.

10. *Tourte de saumon hachée.*

Hachez roüelle de saumon auec champignons fines herbes, siboulles, sel, poi-

ure, muſcade, & l'empaſtez en paſte fine, mettez y champignons par morceaux, & cus d'artichaux, en ſeruant mettez piſtaches coupée & ius de citron.

11. *Tourte d'eſperlans.*

Hachez champignons ou morilles, & les mettez au fond de la tourte, & rangez les eſperlans, aſſaiſonnés de beurre, ſel, poiure, muſcade, fines herbes, ſiboulles, champignons par tranches, & la faites en paſte fine, & la couurez, vn ius de citron ou d'orange en ſeruant.

12. *Tourte d'huiſtres.*

La tourte d'huiſtres ſe fait de meſme hors que vous y mettrez vn peu de chapleure de pain, capres, vne tranche de citron vert, & la couurez, & mettez ius de citron ou d'orange en ſeruant.

13. *Tourte de ſolles.*

Faut deſoſſer les ſolles, oſter toutes les areſtes, couper les teſtes, & les frire auec la graiſe, & faire tourte de la chair par morceaux auec champignons, trouſſes, aſſaiſonnés de ſel, poiure, muſcade, ſiboulles, fines herbes hachées menu, la couurir, mettez y ius de citron en ſeruant, les teſtes & areſtes au tour.

14. *Tourte de moulles.*

Apres que les moulles seront mondés & bien lauez passez les à la poësle, les ostez hors l'escaille, empastez auec champignons par morceaux, morilles, assaisonnez de sel, poiure, muscade, thin, & beurre en paste fine, couurez la, à demy cuite mettez y leurs eau auec vn peu de chaplures de pain, & ius de citron en seruant.

15. *Tourte de pigeonneaux de Caresme.*

Faut piller chair de brochet auec vn peu de chair d'anguille, laittances de carpes, apres l'auoir bien hachée assaisonner de sel, muscade, & faire de petits pigeonneaux sur vne feuille de papier, & manier lesdits pigeonneaux auec beurre fondu, crainte de s'empaster les mains, & les vuidez auec le cus d'vne lardoire de bois, & y mettre vn petit morceau de foyes de brochet ou de barbote. Les faites blanchir dans vn bassin plein de beurre chaud, de la mesme chair vous pouuez faire cresstes de cocq & empaster le tout bien rangez en paste fine assaisonnez de sel, muscade, poiure, vn paquet piqué de cloux, champignons, laittances, morilles, bon

beurre, vn peu de vin blanc & la couurir, vn ius de citron en seruant.

16. *Tourte de beatilles de poisson.*

De la mesme chair cy dessus vous pouuez faire crestes de cocq, & ris de veau, y meslant & pillant deux ou trois laittances de carpes, & faire les ris de veau dans vne cuilliere d'argent, les faire blanchir dans le beurre chaud, & les crestes aussi, & empaster comme dessus, assaisonné de mesme, & la seruir aussi de mesme.

17. *Tourte de tanches farcies.*

Faut limoner les tanches, les fendre par le dos, faire tenir la teste & la queuë à la peau, faire farce de la chair auec champignons, laittances de carpes, assaisonner de sel, poiure, muscade, siboulles, fines herbes, cloux pillés, & les farcir, puis les mettre dans paste fine auec huistre, champignons, laittances, foyes de brochet, beurre, demy verre de vin blanc, à la demy cuisson, la couurir, la faire cuire, mettre vn ius de citron en seruant.

18. *Tourte de perches.*

Faites boüillir vn boüillon les perches auec vn verre de vin blanc pour oster l'escaille, les empastez en paste fines, assaisonnez de sel, poiure, muscade, vn pa-

quet piqué de cloux, mettez laitances de carpes, champignons, morilles, huistres, & beurre, couurez & faites cuire, en seruant mettez ius de citron.

19. *Tourte de tortues.*

Coupez la teste & les pieds de la tortuë, la faites cuire en vin blanc & eau iusques à ce qu'elle quitte les escailles, & empastés en paste fine, & vous souuenez d'oster l'amer, tout le reste est bon, assaisonnez de sel, poiure, muscade, fines herbes, siboulles, champignons, morilles, pattes d'escreuisses & queuës, capres, vn peu de chaplures de pain, fort peu de beurre, couurez, & mettez ius de citron en seruant.

20. *Tourte d'escreuisses hachées.*

Apres que les escreuisses seront mondées, hachez les & les empastez auec laittances de carpes, champigons par morceaux, foye de brochet, morilles, trouffes, sel, poiure, muscade, vn paquet piquez de cloux, & bon beurre, couurez & faites cuire, mettez ius de citron ou d'orange en seruant.

Table de diuerſes Tourtes pour ſeruir à l'entremets, tant graſſes que maigres.

Tourte de creſme,	1
Tourte de creſme au naturel,	2
Tourte de piſtaches,	3
Tourte de melon par tranches,	4
Tourte de melon en marmellades,	5
Tourte d'aygre doux,	6
Tourte d'amendes,	7
Tourte de champignons,	8
Tourte de morilles,	9
Tourte de mouſerons,	10
Tourte de trouſles,	11
Tourte d'artichaux,	12
Tourte de creſme d'artichaux,	13
Tourte de creſme d'artichaux au ſucre,	14
Tourte de beſtes-raues,	15
Toute de beurre bardée,	16
Autre façon de tourte de beurre,	17
Tourte de creſme de pommes,	18
Autre tourte de pommes,	19
Tourte de ius d'oiſeille,	20
Tourte d'eſpinars,	21

Tourte de choux verts, 22
Tourte d'aſperges, 23
Tourte d'œufs, 24
Tourte d'eſcorce de citron, 25
Tourte de vin vermeil, 26
Tourte d'orange, 27
Tourte de citron vert, 28
Tourte de grains de grenade, 29
Tourte de marmellade d'abricots, 30
Tourte de piſtaches couppée, 31
Tourte de creſme verte auec piſtaches, 32
Tourte de creſme d'amendes, 33
Tourte de franchipane, 34
Tourte de franchipane couuerte, 35
Tourte de champignons en caſſerolles, 36

Methode pour faire les tourtes dans la Table eſt cy-deuant.

1. *Tourte de creſme.*

Pillez vn quartron d'amendes & les paſſez par l'eſtamine auec vne pinte de laict, & le faites cuire à petit feu en remuant, quand il ſera eſboüilly de la moitié, mettez quatre iaunes d'œufs crus & remuez encore, quand vous verrez qu'il s'eſpaiſſit

mettez y vn quarteron de sucre, vn peu de sel, & le tirez dans vn plat froté de beurre, faites abbaisse dans vne tourtiere de paste fine bien deliée à petit bord, mettez cresme qui ne soit point trop espaisse, rapez escorce de citron, & la dorez quand elle sera cuite mettez sucre musqué, eau de fleur d'orange.

2. *Tourte de cresme au naturel.*

Mettez boüillir vne pinte de laict à petit feu, quand il sera éboüilly de la tierce partie, mettez y six iaunes d'œufs, vn peu de sel, sucre, vn morceau de beurre frais, remuez bien le tout ensemble, & laissez froidir, & faites tourte comme dessus, & la seruez de mesme.

3. *Tourte de pistaches.*

Faut piller les pistaches apres les auoir mondées, vn peu de sel, canelle, sucre, vn morceau de beurre, escorce de citron, & faite abbaisse dans vne tourtiere de paste fine bien deliée à petit bord, & faite tourte, quand elle sera plus de demy cuite, la glaiser auec sucre & eau de fleur d'orange.

4. *Tourte de melon par tranches.*

Faites tranches de melon bien deliée, & les arangez dans la tourtiere auec paste

fine, assaisonné de sucre, canelle, vn peu de sel, & la couurez en bandes ou autrement, dorez & faites cuire, mettez fleur d'orange & sucre en seruant.

5. *Tourte de melon en marmellade.*

Faites boüillir la chair de melon auec vn verre de vin blanc, quand le boüillon sera consommé, pillés dans vn mortier auec deux maquarons, vn peu de sucre, canelle, & faites tourte en paste fine sans couurir, mettez sucre, fleur d'orange en seruant ou la glaisez.

6. *Tourte d'aygre-doux.*

Mettez vn verre de verius ou ius de citron, auec vn quarteron de sucre, quand il sera boüilly à la moitié, mettez y vn pot de cresme, six iaunes d'œufs, vn peu de beurre, fleur d'orange, escorce de citron confite rapée, canelle pillée, & mettez en paste fine sans couurir.

7. *Tourte d'amendes.*

Pillez amendes auec la moitié autant de sucre, vn peu de beurre, sel, canelle pillée, escorce de citron rapée, vn peu de fleur d'orange musquée, & mettez en paste fine au fond d'vne tourtiere, & la glacez quand elle sera cuite.

8. *Tourte de champignons.*

Faites abbaisse de paste fine, & mettez champignons par morceaux, assaisonnez de fines herbes, siboulles, sel, muscade, farine cuite, beurre, & la couurez de la mesme paste, & dorez, faites cuire, & mettez en seruant ius de citron & ius de mouton.

9. *Tourte de morilles.*

La tourte de morilles se fait de mesme que celle de champignons, la couurez & la seruez de mesme.

10. *Tourte de mouserons.*

Apres que les mouserons seront bien mondez, mettez les en paste fine de mesme les champignons, mais ne coupez point les herbes ny la siboule, mettez vn pacquet, & seruez de mesme.

11. *Tourte de trousles.*

Pellez bien les trousles, & les coupez par tranches ou par morceaux, & les empastez de mesme que les mouserons, auec vn peu de farine cuite, assaisonnez de mesme ius de citron & de mouton en seruant.

12. *Tourte de cus d'artichaux.*

Quand les artichaux seront bien cuits, & bien blancs, empastez les en paste fine,

auec fines herbes, siboulles menuës, assaisonnez de poiure, muscade, sel, beurre, couurez, & mettez sauce blanche en seruant auec vn filet de vinaigre.

13. *Tourte de cresme d'artichaux.*

Pillez cus d'artichaux boüillis, & les passez par la passoire auec beurre ou lard fondu, deux iaunes d'œufs crus assaisonnez de sel, muscade, & mettez en paste fine, faites que la tourte soit bien minse la faites cuire, & seruez auec ius de mouton & ius de citron.

14. *Toure de cresme d'artichaux au sucre.*

Faites cresme comme dessus, & y mettez vn maquaron, vn peu de cresme, assaisonnez de sel, canelle, sucre, escorce de citron confite, & faites tourte sans couurir & la glacez quand vous voudrez seruir auec sucre & fleur d'orange.

7. *Tourte de beste-raues.*

Faites cuire les bestes raues dans la braise, & les mondez bien, coupez par morceaux, & faites boüillir auec vn verre de vin blanc, & les pillez dans vn mortier auec vn morceau de sucre, vn peu de sel, canelle, & faites marmellade, & la mettez en paste fine auec escorce de citron con-

fite & rapée, vn peu de beurre, meſlez, & la ſeruez auec ſucre muſqué, & fleur d'orange ſans couurir.

16. *Tourte de beurre bardée.*

Faut piller vn peu d'eſcorce de citron confite, vn peu de ſel, canelle, deux maquarons, vn morceau de beurre frais, quatre iaunes d'œufs crus, & mettés en paſtes fines, & la barder, mettez ſucre, fleur d'orange, en ſeruant.

17. *Autre façon de tourte de beurre.*

Mettez vn morceau de beurre, & ſucre, fleur d'orange, deux marquarons, quatre iaunes d'œufs crus, demy taſſe de verius confit, & faites creſme de citron, mettez la en paſte deliée, fleur d'orange, & ſucre en ſeruant, ne la couurez point.

18. *Tourte de creſme de pommes.*

Pellez pomme de rainette, les faites cuire dans vne terrine auec vin blanc, c'eſt à dire la chair de la pomme, eſtant cuites pillez dans vn mortier auec ſucre, canelle, fleur d'orange, & les paſſez par l'eſtamine, & les mettez en abbaiſſe bien deliée, & la glaiſez en ſeruant.

19. *Autre façon de tourte de pommes.*

Coupez les pommes par tranches, oſtez le dedans, puis faites cuire auec vin blanc,

escorce de citron confite, canelle, sucre, & mettez en paste fine, couurez de paste feüillettée bien minse, dorez & faites cuire, seruez-là auec sucre & fleur d'orange.

20. *Tourte de jus d'oiseille.*

Pillez oiseille, & tirez le ius, mettez le dans vn plat auec sucre, canelle, trois maquarons, vn morceau de beurre, trois iaunes d'œufs, escorce de citron confite, rapez fleur d'orange, & faites vne cresme la mettant sur le feu, puis la mettez en abbaisse bien deliées, faites cuire & seruez auec sucre.

21. *Tourte d'espinars.*

Prenez des feüilles d'espinars, & les faites amortir dans vn pot de terre auec vn demy verre de vin blanc, & quand tout le vin sera consommé hachez bien menu, assaisonnez de sucre, canelle, escorce de citron confite, vn peu de sel, deux maquarons, vn peu de beurre, & mettez en paste fine, & la couurez en bardes, mettez en seruant.

22. *Tourte de choux verts.*

Faites blanchir les choux, & les égoutez bien, hachez les bien menu, & les mettez en paste fine, les garnissez des cœurs

assaisonnez de lard fondu, moëlle de bœuf, oygnon piqué de cloux, poiure, & petites tranches de lard entre lardez, coupez bien delié, couurez de la mesme paste, mettez ius de mouton en seruant & ius de citron.

23. *Tourte d'asperges.*

Coupez les tendre des asperges, & gardez les bouts pour la garnir, faites blanchir en eau, & les mettez en paste fine, assaisonnez de lard fondu ou beurre, fines herbes, siboulles, sel, poiure, muscade, & couurez, quand elle sera cuite mettez cresme ou ius de mouton, & vn iaune d'œuf.

24. *Tourte d'œufs.*

Mettez fleur d'orange, vn morceau de sucre, & vn peu de beurre & iaunes d'œufs faites comme vne cresme & la mettez en paste fine, & bien deliée à petit bord, rapez escorce de citron vert par dessus, faites cuire & la glaisez.

25. *Tourte d'escorce de citron confite.*

Pillez escorce de citron, deux maquarons, vn peu de canelle, demy tasse de verius de grain confit, & mettez en paste bien deliée, faites cuire, mettez fleur d'orange en seruant.

26. *Tourte de vin vermeil.*

Prenez demy verre de vin vermail, demy taſſe de ius de groiſelles rouges, deux maquarons, quatre iaunes d'œufs, & faites comme vne creſme, aſſaiſonnez de ſucre, eſcorce de citron rapée & confite, canelle, vn peu de ſel, vn petit morceau de beurre, & la mettez en paſte bien deliée, mettez fleur d'orange en ſeruant.

27. *Tourte d'oranges.*

Oſtez l'eſcorce des oranges, & les coupez par tranches, oſtez les pepins, & les mettez en paſte deliée auec ſucre, vn maquaron pillé, canelle, vn peu de piſtaches coupez, couurez la & la ſeruez auec ſucre muſqué.

27. *Tourte de citron vert.*

Cette tourte ſe fait de meſme que celle cy deſſus, ne mettez point de piſtaches, mais mettez-y eſcorce de citron confite & rapée, & la ſeruez de meſme.

29. *Tourte de grains de grenades.*

Mettez grains de grenades en paſte bien deliée, auec ſucre, eſcorce de citron confite & verte bien rapée, & la couurez, mettez fleur d'orange en ſeruant.

30. *Tourte de marmellade d'abricots.*

Mettez abricots crus ou confits auec ſucre, & faites marmellade, vn peu de canelle, & mettez en paſte d'amendes bien deliée, & mettez fleur d'orange en ſeruant ou la glacez.

31. *Tourte de piſtaches coupées.*

Coupez piſtaches, & eſcorce de citron confite, & mettez en paſte fine bien deliée, aſſaiſonnez de ſucre, canelle, jus de citron, couurez la de la meſme paſte, mettez fleur d'orange en ſeruant.

32. *Tourte de creſme verte.*

Pillez piſtaches, les paſſez par l'eſtamine auec jus de poirée, deux maquarons, deux jaunes d'œufs, vn peu de ſel, & de beurre frais, faites creſme, & mettez en paſte fine bien deliée, faites cuire, & mettez fleur d'orange, ſucre muſqué en ſeruant.

33. *Tourte de creſme d'amendes.*

Pillez vne liure d'amendes, & les paſſez par l'eſtamine auec laict, & les faites cuire ſur le feu dans vn poëſlon ou pot de terre, & les mouuez iuſques à ce qu'elles ſoient en creſme, puis mettez ſucre, canelle entiere, & mettez en paſte d'amende, & la

marbrez auec ius de framboiſes aux groiſeilles & fleur d'orange en ſeruant.

34. *Tourte de franchipanne.*

Faites creſme auec lait & iaunes d'œufs, quand elle ſera faite mettez-y deux maquarons, ſucre vn baſton de canelle, demy quarteron de piſtaches pillées, vn peu de ſel, eſcorce de citron confite & rapée, & la mettez en abbaiſſe de maſepain, mettez fleur d'orange & ſucre muſqué.

35. *Autre façon de tourte de franchipanne.*

Pillez vn quarteron de piſtaches & la moitié autant d'eſcorce de citron, vn peu de canelle battuë, deux maquarons, deux pots de creſme naturelle ſucrée, fleur d'orange deux iaunes d'œufs, & faites marmellade, & la mettez en paſte feüilletée ou en paſte tirée, mettez vn peu de beurre & la couurez, dorez-la, & la faites cuire auec ſucre muſqué en ſeruant.

36. *Tourte de chãpignons en forme de caſſerolle.*

Faites abbaiſſe de paſte fine, mettez champignons dedans, fines herbes hachées bien menu, mettez lard fondu ou beurre, ſel, poiure, muſcade, & la faites cuire, faites petit feu deſſous, & grand feu deſſus, quand elle ſera cuite mettez ius de mouton ſi elle eſt au lard, & ius de citron.

Traité particulier d'œufs pour les entrées ou entremets des iours maigres.

Oeufs farcis mollets,	1
Oeufs farcis & frits,	2
Oeufs au jus d'oiſeille,	3
Oeufs à l'eau roſe,	4
Oeufs au pain,	5
Oeufs à la Germaine & à la Romaine,	6
Oeufs au fromage.	7
Oeufs à l'eſpagnolle,	8
Blanc d'œufs frits,	9
Iaunes d'œufs frits,	10
Oeufs en tripe,	11
Oeufs à la negligence,	12
Oeufs au beurre roux,	13
Saumon d'œufs.	14
Oeufs au verjus,	15
Oeufs au laict,	16
Oeufs pochez à l'eau.	17
Oeufs pochez dans le ſucre,	18
Germaine à la Françoiſe,	19
Germaine rouge,	20
Nulle rouge,	21
Nulle verte,	22
Nulle jaune,	23

Omelette farcie & coupée par tranches, 24
Omelette farcie de laittances de carpes, 25
Omelette aux aſperges, 26
Omelette de champignons, 27
Omelette à la creſme, 28
Omelette au fromage, 29
Omelette d'eſcorce de citron, 30
Omelette aux piſtaches, 31
Oeufs à l'eau de fleur d'orange, 32
Oeufs filez, 33
Oeufs filez à la poëſle, 34
Oeufs mignons, 35
Oeufs à la Milanoiſe, 36
Oeufs à la Portuguaiſe, 37
Roché d'œufs verts, 38
Roché d'œufs rouges, 39
Roché d'œufs jaunes, 40
Oeufs aux anchois, 41
Oeufs à l'hypocras, 42
Oeufs au beurre lié, 43
Oeufs à la creſme, 44
Soupes dorées, 45
Oeufs a l'Angloiſe, 46
Oeufs en paſte frits, 47
Omelette farcie d'herbes, 48
Oeufs à l'Intrigue, 49
Oeufs pochez à la ſauce d'anchois, 50
Omelette au ſucre & à l'orange, 51

Oeufs à l'oiſeille, 52
Oeufs à la florentine, 53
Oeufs marbrez, 54
Omelette auec fines herbes & anchois, 55
Omelette à la celeſtine, 56

Veritable methode pour bien appreſter les œufs contenus en la Table cy-deſſus.

1. *Oeufs farcis mollets.*

Pour bien faire ces œufs, faites blanchir petites laittuës, oiſeille, ſerfeüil, perſil, vn champignon, hachez le tout enſemble auec iaunes d'œufs durs, aſſaiſonnez d'vn pacquet, ſel, muſcade, & mettez le tout dans vn plat, auec beurre, & faites qu'il ſoit bien clair, eſtant cuit, mettez-y vn peu de creſme naturelle, & dreſſez vos œufs auec la farce.

2. *Oeufs farcis & frits.*

Paſſez par la poëſle laittuës, pourpier, ſerfeüil, perſil, oiſeille auec beurre, & y mettez ſix œufs crus, eſtant fait hachez le tout enſemble, & mettez les jaunes d'œufs durs parmy, auec quatre jaunes

crus, mettez sel, poiure, muscade, vos œufs estant farcis mettez les dans de la paste que vous aurez faite auec farine, iaunes d'œufs crus, sel, poiure, & vin blanc, & les faites frire, seruez auec persil frit.

3. *Oeufs au ius d'oiseille.*

Pochez des œufs dans l'eau boüillante, pillez oiseille, prenez le ius, mettez dans vn plat auec beurre, deux ou trois iaunes d'œufs crus, sel, muscade, & faites vne sauce liée auec le tout, & mettez sur vos œufs en seruant.

4. *Oeufs à l'eau rose.*

Prenez vne douzaine & demie de iaunes d'œufs, & les detrempez auec eau rose, deux maquarons, escorce de citron rapée, sel, canelle pillée, & les faites cuire à petit feu dans vne tourtiere auec beurre affiné, estans cuits glacez les auec sucre & eau de fleur d'orange, & mettez ius de citron & grains de grenade en seruant.

5. *Oeufs au pain.*

Frezés vne mie de pain, & la mettez auec vne douzaine d'œufs assaisonnez de sel, guere de sucre, & battez le tout ensemble, faites cuire dans vn plat d'argent auec beurre affiné, & mettez vn plat der-

riere, & quand ils seront cuits mettez sucre, eau de fleur d'orange, & la pesle du feu que vous passerez par dessus estant rouge.

6. Oeufs à la Germaine & à la Romaine.

Battez vne douzaine & demie de iaunes d'œufs crus auec vn peu de fleur d'orange, assaisonnez de canelle, sel, & mettez vn peu de beurre affiné au fond d'vne tourtiere, & y mettez la quatrieſme partie des œufs battus, faites les cuire à petit feu, & en faites quatre de meſme façon de la largeur de la tourtiere, & vous en mettrez vne au fond d'vne assiette, sur laquelle vous mettrez escorce de citron pistaches & abricots, le tout par morceaux, & confit auec sucre, eau de senteur, & vn maquaron, vn peu de cresme, apres vous mettrez encore vne seconde de ces abbaisſes d'œufs, & la garnirés tout de meſme iuſques à la troiſieſme, & vous les couurirez de la quatrieſme & derniere que vous garnirez de grains de grenade, canelle de Florence en seruant.

7. Oeufs au fromage.

Mettez vne douzaine d'œufs auec vne demy liure de fromage de Milan rapé, assaiſonnez de poiure, & les faites cuire

dans vne tourtiere auec vn peu de beurre affiné, à petit feu, eſtans cuits ſeruez-les ſans autre choſe.

8. *Oeufs à l'Eſpagnolle.*

Battez vne douzaine & demie d'œufs auec eſcorce de citron confite, trois ou quatre maquarons, deux pots de creſme naturelle aſſaiſonnez de ſel, ſucre, canelle, & les faites cuire dans vne tourtiere auec beurre affiné, & couurez la tourtiere, eſtans cuits coupez-les par tranches & les glacez auec eau de fleur d'orange, & les dreſſez proprement.

9. *Blancs d'œufs frits.*

Battez blancs d'œufs, aſſaiſonnez de ſel, anis, canelle & ſucre, les faites cuire dans vne tourtiere auec beurre affiné, eſtans cuits coupez les par tranches, & les paſſez dans vne paſte claire, que vous aurez faite auec vin blanc, farine, & ſel, faites les frire auec beurre affiné, mettez ſucre, & eau de ſenteur en ſeruant.

10. *Iaunes d'œufs frits.*

Vous pouuez apreſter les jaunes d'œufs de meſme les blancs, mais vous mettrez s'il vous plaiſt, jaunes d'œufs à la paſte que vous ferez pour les cuire, ſeruez de meſme cy-deſſus.

11. *Oeufs en tripe.*

Coupez des œufs durs par quartiers ou par rouëlles, les passez à la poëlle auec beurre roux, fines herbes, siboulettes, sel, poiure, muscade, & y faites vne sauce blanche auec œufs & vinaigre en seruant, & vn peu de laict, garnissez de pain frit & persil en seruant.

12. *Oeufs à la negligence.*

Coupez œufs durs par la moitié, les passez à la poëlle auec beurre blanc, fines herbes, siboulles bien menuës, assaisonnez de sel, poiure, muscade, capres, & vinaigre garnissez comme dessus.

13. *Oeufs au beurre roux.*

Pochez œufs l'vn apres l'autre à la poëlle auec beurre roux, & auec le mesme beurre, fricassez fines herbes, vne siboule entiere, assaisonnez de sel, muscade, trois ou quatre anchois, capres, tranches de citron vert, vinaigre, peu de boüillon, & garnissez de feüilles d'oiseille en paste & frites.

14. *Saumon d'œufs.*

Pochez vne douzaine d'œufs en grand beurre affiné, assaisonnez de sel, poiure, muscade, vinaigre, & garnissez de persil frit.

15. *Oeufs au verjus.*

Battez vne douzaine & demie d'œufs

auec verius de grain, assaisonnez de sel, muscade, & les faites cuire dans vn poëslon ou plat, auec vn peu de beurre, garnissez de pain frit, ou paste frite.

16. *Oeufs au laict.*

Battez vne douzaine de iaunes d'œufs auec du laict, assaisonnez de sel, sucre, canelle, & les faites cuire dans vn plat auec vn peu de beurre roux, & quand ils seront cuits mettez sucre & eau de senteur, & les colorez mettant vn plat derriere.

17. *Oeufs pochez à l'eau.*

Apres auoir pochez les œufs, faites sauce auec beurre lié, sel, muscade, vinaigre, & capres.

18. *Oeufs pochez dans le sucre.*

Mettez vne liure de sucre dans vn poëslon ou plat, auec vn verre de vin blanc, le sirop estant plus de demy fait, mettez le sur vn petit feu, & pochez vos œufs l'vn apres l'autre, estans cuits mettez pistaches mondées, & vn ius de citron dans le sucre pour garnir les œufs.

19. *Germaine à la Françoise.*

Faites comme dessus pour ce qui est pour les abbaisses d'œufs, & les remplissez de laittances de carpes en ragoust, hachis d'escreuisses, champignons, trouffles

en ragouſt, & eſtant bien fournies & l'vne ſur l'autre, mettés par deſſus vne ſauce d'anchois auec vn ius de citron & ſerués bien chaud.

20. *Germaine rouge.*

Prenez des iaunes d'œufs crus, & les delayées auec ius d'eſpine vinette, puis faites comme deſſus pour les abbaiſſes, & rempliſſés vos germaines de piſtaches coupées, ſeriſes à orange, garniſſez de grenade, le tout paſſé par le ſucre, & ius de citron, eau de ſenteur, & ſucre, ou la glacés.

21. *Nulle rouge.*

Delayés iaunes d'œufs auec ius d'eſpine vinette, ſucre, eau de ſenteur, vn peu de ſel, vn maquaron, vn pot de creſme, vn ius de citron, & la faites cuire ſur la meſme aſſiette que vous la ſeruirés, faites qu'elle ſoit bien mollete, rapez y eſcorce de citron confit.

22. *Nulle verte.*

Prenez ius de poirée, auec iaunes d'œufs crus, deux pots de creſme, vn quartron de piſtaches pillées, ſucre, ſel, eau de ſenteur, battez le tout enſemble & faites cuire de meſme, garniſſez de grains de grenade en ſeruant.

23. *Nulle iaune.*

Delayez iaunes d'œufs auec vn maquaron, vn pot de creſme, ſucre, eau de fleur d'orange, vn peu de ſel, citron confit rapé, & la faite cuire de meſme, mettez ſucre & jus de citron, & grains de grenade en ſeruant.

24. *Omellete farcie & coupée.*

Faites farce auec oiſeille, champignons, cus d'artichaux, aſſaiſonnez de perſil, ſerfeüil, ſel, poiure, muſcade, vne douzaine de jaunes d'œufs durs, faites cuire le tout enſemble auec beurre, eſtant cuit mettez dans vn plat, & y mettez vne douzaine d'œufs crus, battez le tout enſemble, & mettez dans vne tourtiere auec beurre, faites cuire à petit feu, eſtans cuits coupez par tranches, & ſeruez auec poiure blanc, jus de champignons & de citron en ſeruant.

25. *Omelette farcie de laittances de carpes.*

Coupez les laitances par morceaux & les faites cuire entre deux plats auec champignons, beurre, vn paquet, aſſaiſonnez de ſel, poiure, muſcade, capres & les mettez dans vne omelette que vous ferés auec vne douzaine d'œufs, aſſaiſonnés de ſel, & la pliés en triangle ſans la

renuerſer, mettez ius de citron en ſeruant.

26. *Omelette d'aſperges.*

Coupez aſperges en poix & les fricaſſez auec beurre roux, fines herbes, ſiboulles, ſel, poiure, muſcade, & les meſlez auec vne douzaine d'œufs & vn pot de creſme, & faite cuire le tout dans vne tourtiere auec beurre & à petit feu, mettez ius de citron en ſeruant.

27. *Omelette de champignons.*

Faites cuire les champignons entre deux plats, aſſaiſonnez d'vn paquet, ſel, poiure, muſcade, & faites vne omelette de douze œufs, eſtant cuite, mettez les champignons & la pliés en triangle & la renuerſez, mettez ius de citron en ſeruant.

28. *Omelette à la creſme.*

Battés vne douzaine d'œufs auec trois pots de creſme, aſſaiſonnez de ſel, eſcorce de citron, & faites cuire à petit feu dans vne poëſle auec beurre blanc, mettés ſucre & ius de citron en ſeruant, & grains de grenade.

26 *Omelette au fromage.*

Coupés fromage de Milan par petits morceaux, battez auec vne douzaine d'œufs, aſſaiſonnez de ſel, poiure, & la

faites cuire dans vne tourtiere, auec beurre & à petit feu, seruez la toute chaude, mettez ius de citron.

30. *Omelette d'escorce de citron.*

Vous trouuerez l'omellette de citron dans les entremets au 25. article.

31. *Omelette aux pistaches.*

Pillez vn quarteron de pistaches, & vn quarteron d'escorce de citron confit, & battez auec vne douzaine & demye de iaunes d'œufs crus, deux pots de cresme, assaisonnez de sel, & la faites cuire dans vn bassin oualle auec beurre affiné à petit feu, mettez sucre, ius de citron en seruant.

32. *Oeufs à l'eau de fleur d'orange.*

Vous trouuerez ces œufs parmy les entremets de viande au 24. article.

33. *Oeufs filez.*

Pour ces œufs filés, voyez l'entremets gras au 40. article.

34. *Oeufs filez à la poëste.*

Prenez douze iaunes d'œufs crus, les battez dans vn plat auec deux pots de cresme, vn peu de sel, trois maquarons, & mettés dans vn entonnoir & les filés delicatement dans la poëste auec beurre affiné, & qui soit bien chaud, mettés sucre en seruant & eau de senteur.

35. *Oeufs mignons.*

Prenez iaunes d'œufs crus, & les faites cuire dans vn poëſlon auec ſucre & vin blanc, vn baſton de canelle, & quand vous verrez que les œufs quitteront le poëſlon vous les tirerez, & raperez vn peu d'eſcorce de citron, & les dreſſerez ſur petits biſcuits de Sauoye bien delicats, mettez y vn peu de ius de groiſeilles rouges, & canelle de Florence, eau de ſenteur, & les dreſſez en pyramide.

36. *Oeufs à la Milanoiſe.*

Vous trouuerez les œufs à la Milanoiſe dans les entremets en l'article 46.

37. *Oeufs à la Portuguaiſe.*

Vous trouuerez en la table des entremets article 15.

38. *Roché d'œufs rouges.*

Voyez en la meſme table article 38.

39. *Roché d'œufs verts.*

Vous les trouuerez dans la meſme table article 39.

40. *Roché d'œufs jaunes.*

Faites ſirot de ſucre & vin blanc, & mettez deux douzaines de jaunes d'œufs, & les faites cuire iuſques à ce qu'ils quittent le poëſlon, mettez-y eſtans cuits vn peu d'eau de fleur d'orange muſquée, & vn jus

de citron, & les passés dans vne toille de crain sur la mesme assiette que vous les voudrez seruir, garnissez de grains de grenade, escorce de citron passée dans sucre cuit.

41. *Oeufs aux anchois.*

Faites fondre anchois auec beurre, & les passez par l'estamine auec vn peu de farine frite, assaisonnez d'vne siboulle, poiure blanc & ius d'orange, mettez vos œufs & les faites cuire comme des œufs au miroir à petit feu.

42. *Oeufs à l'hypocras.*

Mettez oeufs durs en deux, les passez dans vne paste faite de iaunes d'oeufs, vn peu de farine, sel, canelle, peu de vin & les faites frire en beurre affiné, faites sauce auec vin clairet, vinaigre, sucre, cloux entiers, canelle, & la faites bien cuire qu'elle soit vn peu liée, dressez en pyramide, garnissez de canelle de Florence, & grains de grenade en seruant.

43. *Oeufs au beurre lié.*

Coupez bien menu siboulettes, fines herbes, & les mettez dans vn plat ou assiete auec beurre, vn filet de vinaigre, & mettez sur vn peu de feu, auec sel, muscade, ou poiure blanc, & les remuez auec

vn petit baſton, eſtant lié mettez y vos oeufs, couurez les & les faites cuire à petit feu.

44. *Oeufs à la creſme.*

Faites cuire œufs dans vn baſſin, tous entiers auec beurre, quand ils ſeront cuits d'eſtachez les & les mettez ſur vne aſſiete, puis mettez creſme naturelle, vn peu de ſel, & les ſeruez chauds, mettez grains de grenade en ſeruant.

45. *Soupes dorées.*

Coupez vn pain à la mode de deux ſols par tranches en longueur, & les mettés dans vn baſſin auec vne douzaine de iaunes d'œufs & fromage de Milan rapé, ſel, poiure blanc, eſtant bien trempés faites les frire en grande friture & les faites bien iaunir, dreſſez les en piramide, & dans le reſte des œufs & du fromage, paſſez feuilles d'oiſeille dans la meſme friture & en garniſſez vos ſoupes dorées.

46. *Oeufs à l'Angloiſe.*

Battez vne douzaine & demie d'œufs auec prunes de brignolles, eſcorce de citron confit par morceaux, raiſins de Corinthe, maquarons pillés, deux pots de creſme, aſſaiſonnez de ſel, canelle, ſucre, & faites cuire à petit feu le tout bien meſlé

& faites cuire à petit feu le tout bien meslé dans vne tourtiere, auec beurre affiné, estans bien cuits faites glaise auec vn peu d'eau de senteur & sucre musqué, & le glacez bien à point, seruez les tous nuds.

47. *Oeufs en pastes & frits.*

Faites paste auec farine, laict, sel, & poiure, & cassez les œufs dans vne cuillere de fer, mettez deux cuillerées d'argent de vostre paste frite en grand beurre affiné l'vn apres l'autre, mettez jus de citron & poiure blanc en seruant.

48. *Omelette farcie d'herbes.*

Hachez oiseille, fines herbes, siboulles bien menuës, auec vne demy douzaine de jaunes d'œufs durs, & faites cuire dans vn plat auec beurre, sel, muscade, poiure, & faites vne omelette d'œufs, puis mettez la farce dedans, la pliez en caré, mettez jus de champignons, & de citron, & poiure blanc, garnissez d'oiseille empastée & frite.

49. *Oeufs à l'intrigue.*

Mettez dans vn plat vne douzaine & demie d'œufs crus, & les battez bien auec deux pots de cresme, sel, poiure, siboules, fines herbes, mettez beurre affiné dans vne tourtiere sur vn petit feu, estant chaud

mettez-y la troisiesme partie des œufs que vous aurez battus, quand ils seront à demy cuits, faites vn lit de morceaux de fromage, anchois par morceaux, œufs pochez à l'eau, & remettez encore par dessus vne partie des œufs battus, & couurez la tourtiere, ces œufs crus estans vn peu cuits, faites vn autre lit de fromage, anchois, œufs de mesme, mettez le reste des œufs crus, & petits morceaux de beurre, & fromage rapé, faites bien cuire & bien colorer, & seruez auec ius de citron.

50. *Oeufs pochez à la sauce d'anchois.*

Pochez les œufs à l'eau, faites fondre anchois auec beurre, & passez par l'estamine auec farine frite, ius de citron, capres, sel, muscade, & mettez par dessus les œufs.

51. *Omelette à l'orange.*

Faites l'omelette auec beurre blanc, estant faite mettez sucre & jus d'orange en seruant.

52. *Oeufs à la Florentine.*

Faites frire en beurre affiné vne douzaine & demie de jaunes d'œufs crus, l'vn apres l'autre, & les dressez sur vne assiette, faites sauce auec vn verre de vin clairet, sucre, deux maquarons pillez, escor-

ce de citron confite, pistaches mondées & coupées, vn peu de sel, canelle, & faites bouillir le tout ensemble, puis mettez par dessus les œufs, ius de citron & grains de grenade en seruant.

53. *Oeufs à l'oiseille.*

Faites cuire oiseille auec beurre dans vn pot ou plat, assaisonnez de sel, poiure, muscade, vn paquet, estant cuite garnissez de vos œufs durs.

54. *Oeufs marbrez.*

Cassez six œufs dans vn plat, autant dans vn autre, & six dans vn autre, mettez dans l'vn ius d'espineuinette, à l'autre ius de poirée, & à l'autre mettez y vn peu de saffran, au quatriesme n'y mettez rien que les œufs, assaisonnez les tous quatre de sel, canelle, & sucre, mettez beurre blanc dans vne tourtiere d'argent, le beurre estant chaud mettez y de ces œufs, premierement vn peu des rouges, & quand ils seront pris mettez des iaunes, apres des vers, & continuez touſiours iusques à ce que tout soit employé, estans cuits coupez les par tranches, puis les seruez auec eau de senteur & grains de grenade.

55. *Omelette auec fines herbes & anchois.*

Battez vne douzaine & demie d'œufs

auec fines herbes, siboullettes hachées menu, & vne demy douzaine d'anchois par morceaux, & faites omellette auec beurre blanc, mettez ius de citron ou d'orange en seruant.

56. *Omelette à la Celestine.*

Battez bien deux douzaines d'œufs auec sel, mettez du beurre dans vne petite poësle ou tourtiere, le beurre estant chaud ostez le presque tout, & mettez les œufs, & petits morceaux de beurre, faites la cuire à petit feu, estant vn peu cuite tournez la auec vne assiette ou vn tranchoir de bois, mettez ius d'orange en seruant.

La manierre de garder cus d'artichaux, cardes, morilles, mouserons, laittues, asperges, concombres, champignons, pois verts sans cosse, pois verts escossez & crestes de cocq.

Cus d'artichaux.

Vous pouuez garder les cus d'artichaux en les faisant cuire à demy auec eau, beurre, & sel, estans cuits nettoyez les bien & les faites tremper en eau fraische, & les

mettez dans vn pot de terre auec autant de vinaigre que d'eau, vn peu de sel, laurier, quelque cloux, citron vert, & faite que l'eau les couure, laissez vn peu de vuide au pot, & y mettez vn linge, apres mettez vne liure de beurre fondu pour empescher le vent, quand vous voudrez vous en seruir, faites les cuire comme les autres.

Cardes d'artichaux.

Faites cuire les cardes d'artichaux de mesme que les artichaux, & les empottez de mesme, & mettez le beurre fondu qu'il touche les cardes; pour vous en seruir faites les tremper auant que de les faire cuire.

Morilles.

Ne faut que les enfiller auec vne éguille & du fil, & les faire seicher dans vn lieu sec; pour vous en seruir mettez les tremper & les lauez, puis les employer comme les autres.

Mouserons.

Pour les mouserons, le plus expedient est de les tenir dans vne boëte auec sable & mousse, & les tenir en lieu sec, ou les enfiler comme les morilles; pour vous en seruir mettez les dans vn pot ou plat auec bon boüillon, cela les nettoyera, & le

boüillon vous peut seruir en le passant dans vn linge.

Laittuës.

Faites blanchir les laittuës apres les auoir bien lauées, & les faites esgoutter sur vn cleon, puis les mettez dans vn pot de terre auec autant d'eau que de vinaigre, sel, cloux, & mettez beurre fondu pour boucher le pot, pour vous en seruir faites les tremper dans l'eau chaude; elles vous peuuent seruir pour le potage, & pour la salade cuite.

Asperges.

Coupez le dur de vos asperges & les faites boüillir vn boüillon auec sel, & beurre, & les remettez dans l'eau fraische, faites les esgoutter, estant froides mettez les dans vn vaze ou elles puissent estre de leur longueur, mettez y sel, cloux entiers, autant d'eau que de vinaigre, citron vert, & les couurez de beurre fondu, les mettez dans vn lieu temperé, pour vous en seruir faites les tremper & cuire comme les autres.

Concombres.

Vous pouuez accommoder les concombres de mesme que les asperges, mais mettez y plus de vinaigre & plus de sel,

& les couurez de meſme auec beurre fondu.

Champignons.

Eſpluchez les champignons, les paſſez à la poëſle auec beurre & vn paquet, eſtans à demy cuits aſſaiſonnez les de ſel, & poiure, laiſſez les froidir & les mettez dans vn pot de terre, & faites que le beurre paſſe par deſſus, & les bouchez d'vn linge eſtans froids, & mettés par deſſus le linge du beurre fondu & froid.

Autre façon.

Eſpluchés les champignons & leur faites rendre leurs eaux, eſtans froids mettés les dans vn pot de terre auec beurre blanc fondu, vn peu de ſel & de vinaigre, cloux, citron, & les couurés de meſme que deſſus.

Pois verts ſans coſſe.

Faites les blanchir dans l'eau apres les auoir eſpluchés, & les mettés tous froids dans vn pot auec vinaigre, ſel, eau, & cloux, & les bouchez de meſme, tenez les en lieu ſec.

Pois verts eſcoſſez.

Mettez vos pois dans vne terrine auec beurre & vn paquet, ſel muſcade, & les faites cuire promptement, afin qu'ils n'ayent pas loiſir de rendre leurs eaux,

eſtans preſque cuits, tirez les & les laiſſez froidir, eſtans froids mettez les dans vn pot auec citron vert par tranches, couurés les auec vn linge & beurre fondu, & quand vous les voudrez manger faites les acheuer de cuire à petit feu.

Creſtes de cocq.

Mondés les bien nettes, & les mettés dans vn pot auec lard fondu, & les tenés vn peu ſur du feu ſans cuire, demy heure apres mettés y vn peu de ſel menu, vn oygnon piqué de cloux, vn citron par tranches, poiure pillé, & vn verre de vinaigre; lors que le lard commencera à ſe prendre, tirés les & les bouchés comme deſſus.

Table des potages pour le Vendredy Sainct.

Potage de ſanté, 1
Potage de purée, 2
Potage de laict, 3
Potage de nantilles, 4
Potage petits pois verts, 5
Potage de champignons, 6
Potage de morilles, 7

Potage de mouſerons, 8
Potage de trouſles, 9
Potage de prunes de brignolles, 10
Potage d'aſperges, 11
Potage de talladins, 12
Potage de prunes de l'Iſle Verte, 13
Potage de raues en nauets, 14
Potage de laict auec piſtaches, 15
Potage de laittuës farcies, 16
Potage de profiterolles, 17
Potage ou Iacobine, 18
Potage de brocolly, 19
Potage de ſiboulettes au laict, 20
Potage de citrouilles au laict, 21
Potage de cus d'artichaux, 22

Maniere d'appreſter les potages contenus en la Table cy-deſſus, pour le Vendredy Sainct.

1. Potage *de ſanté.*

Coupez vos herbes menuës & les paſſez à la poëſle ou au fond d'vn pot auec beurre, & les faites cuire, eſtant cuites mettez y de l'eau bouïllante, aſſaiſonnez d'vn paquet, de ſel, & ſerfeüil, & le dreſſez ſur des

des crouſtes mitonnées, mettez-y vn pain au milieu que vous aurez fait cuire dans le meſme pot, vous pouuez paſſer les herbes ſi vous voulez, ou ſeruez tout enſemble, garniſſés de laittuës.

2. *Potage de purée.*

Tirez de la purée claire, & la mettez dans vn pot de terre, aſſaiſonnez d'vn pacquet, ſel, beurre, ſerfeüil, perſil, racines de perſil, & vn pain, vn filet de verjus, puis dreſſez ſur crouſtes mitonnées, mettés le pain au milieu, garniſſez de capres, & de racines.

3. *Potage au laict.*

Pillés vn quarteron d'amendes & les paſſez par l'eſtamine auec vne mie de pain, & du laict, aſſaiſonnez de ſucre, ſel, canelle, & les remuez auec vne cuillere de bois, & dreſſez ſur pain tranche bien ſec, mettés grains de grenade, & jus de citron, & eau de fleur d'orange en ſeruant.

4. *Potage de nantilles.*

Eſpluchez les nantilles, & les lauez, puis les mettez cuire en eau tiede, & quand elles ſeront cuites à demy oſtez l'eau & en mettez d'autre bien chaude, eſcraſez-les vn peu, & y mettez ſerfeüil, perſil, vn pacquet, ſel, vn peu de poiure blanc, bon

beurre, & dressez sur des crousles mitonnées auec le mesme boüillon.

5. *Potage de pois verts.*

Passez les pois par le poëslon auec beurre blanc, & les mettez mitonner dans vn pot de terre auec vn peu d'eau, assaisonnez d'vn pacquet, sel, persil, serfeüil, quand ils seront cuits passez en vn peu par l'estamine auec boüillon de pourpier, & laittuës, de ce boüillon faites mitonner les crousles & dressez, & le seruez tout nud.

6. *Potage de champignons.*

Passez pain par morceaux par la poësle auec beurre blanc, & dans le mesme beurre passez champignons par morceaux & vn peu de farine, & mettez dans vn pot de terre auec eau chaude & vne cuillerée de purée, assaisonnez d'vn pacquet, & sel, le dressez sur crousles mitonnées, & garnissez de tout ce qui est dans le pot, & mettez vn jus de citron.

7. *Potage de morilles.*

Ce potage ce fait de mesme que l'autre, hors que vous y pouuez mettre du persil & serfeüil haché menu, & le garnir de morilles farcies, tranches de citron.

8. *Potage de mouserons.*

Faites le potage de mouserons de mes-

me celuy de champignons, & le seruez tout nud auec des tranches de citron.

9. *Potage de trouffes.*

Coupez les trouffes par morceaux & les paſſez à la poëſle auec beurre blanc, & vn peu de farine, puis les mettez dans vn pot auec vne cuillerée de purée claire, aſſaiſonnez d'vn pacquet & ſel, faites mitonner des crouſtes auec bon boüillon d'herbes qui ne ſoit point aigre, puis dreſſez les trouffes par deſſus, mettez jus de champignons & de citron, & par tranches en ſeruant.

10. *Potage de prunes de brignolles.*

Mettez cuire prunes dans vn pot auec eau, aſſaiſonnez de canelle, & de ſel, & quand elles ſeront cuites, paſſez-en vne demy douzaine par l'eſtamine auec vn verre de vin blanc, & mettez tout enſemble, faites mitonner crouſtes de pain auec le meſme boüillon des prunes & garniſſez le potage, mettez grains de grenade & d'abricots confits à ſec, jus de citron & par tranches.

11. *Potage d'aſperges.*

Rompez les aſperges iuſques au vert, les paſſez à la poëſle auec beurre roux,

mettez y vn peu de farine, apres faites les boüillir dans vn pot de terre auec purée claire, assaisonnez d'vn paquet, sel, persil, serfeüil, & vn peu de verius, & le dressez sur crouſtes mitonnées, mettez vn petit pain au milieu, & garnissez les bords du plat de bouts d'asperges.

12. *Potage de tailladins.*

Faites paste auec bonne farine, eau & sel, l'estendez & la coupez menuë comme menu lard, faites les seicher au four ou dans vn bassin deuant le feu, & faites boüillir eau ou laict dans vn pot, assaisonnez de sel, vn paquet, & mettez les talliadins dedans, faites les cuire à petit feu vne heure durant, & les dressez sur pain tranché, tapés fromage de Milan, & garnissez de tranches de citron en seruant.

13. *Potage de prune de l'Isle-Verte.*

Faites cuire demy douzaine de pommes de rainette auec eau, vn verre de vin blanc, & vn morceau de canelle, & si les prunes sont en confiture seiche, faites les boüillir auec vn peu de ce mesme boüillon, & les dressez sur du masepain, dressez les prunes par dessus, & si c'est de l'Isle-Verte en confiture liquide dressez les tout de mesme, sans les faire boüillir, marbrez

les auec creſme naturelle, & ius de groiſeilles rouges, mettez grains de grenade, & ſemence de ſucre.

14. *Potage de petites raues.*

Coupez les raues en nauets, & les faites boüillir vn boüillon auec eau & ſel, les paſſez à la poëſle auec beurre roux & farine, puis les mettez cuire dans vn pot auec eau & deux cuillerées de purée, aſſaiſonnez d'vn paquet, ſel, poiure, & trois ou quatre morceaux de pain paſſé à la poëſle, mettez les dans le pot, & dreſſez ſur crouſtes mitonnées, garniſſez du meſme pain, & de champignons frits, & cus d'artichaux en ragouſt.

15. *Potage de laict aux piſtaches.*

Pillez vn quarteron de piſtaches, les paſſez par l'eſtamine auec laict, & les mettez dans vn pot de terre, aſſaiſonnez de ſel, ſucre, canelle entiere, & faites boüillir deux ou trois boüillons, les dreſſez ſur du maſpain ou ſur du pain tranché, marbrés auec ius de groiſeilles rouges, & garniſſez de grains de grenade, ius de citron & par tranches.

16. *Potage de laittues farcies.*

Faites farce auec oiſeille, ſerfeuil, perſil, champignons, vne mie de pain blanc,

assaisonnez de sel, poiure, muscade, & faites blanchir les laittuës dans l'eau, & les farcissez, faites les cuire dans vne terrine auec beurre, vne cuillerée de purée, vn pacquet, sel, & faites mittonner crouſtes auec purée claire, & dressez vos laittuës sur vostre pain, garnissez de champignons & de cus d'artichaux, ius de citron & par tranches.

17. *Potage de profitrolle.*

Faites farce auec champignons, cœur de laittuës, mie de pain, fines herbes, assaisonnez de sel, poiure, muscade, mettez la farce dans vn plat auec beurre, vn peu de purée, & mettez aussi champignons & trouffles par morceaux, & faites cuire le tout ensemble, puis ostez la mie de quatre petits pains les faites bien sécher, & les farcissez auec ladite farce, apres mettez les mittonner dans vn bassin auec purée claire, pillez demy-quarteron d'amendes, vne douzaine de champignons cuits à l'estuuée, & vne mie de pain, passez le tout par l'estamine auec purée claire, y mettez vn pacquet & citron vert, & le faites boüillir dressez les quatre pains farcis sur crouſtes mittonnées auec la mesme purée claire, & mettez vostre

boüillon passé par dessus, garnissez de champignons, trouffes, cus d'artichaux, tranches de citron & jus, grains de grenade en seruant.

18. *Potage ou Iacobine.*

Faites mittonner croustes de pain auec purée claire, hachez vne douzaine de champignons, & deux cus d'artichaux, semez sur les croustes, & y mettez aussi fromage de Milan rapé, couurez le plat, & passez par la poësle capres, farine auec beurre roux, & vn peu de purée, & mettez sur le potage, garnissez de citron.

19. *Potage de brocollis.*

Faites blanchir les brocollis en eau, hachez les feuïlles & les passez à la poësle auec beurre roux, puis passez vn petit pain par morceaux, & mettez cuire dans vn pot auec purée claire, assaisonnez d'vn pacquet, sel, poiure, & dressez quand il sera cuit sur croustes mittonnées, garnissez de pain frit & des brocollis.

20. *Potage de siboulettes au laict.*

Coupez les siboulettes bien menuës, les mettez dans vn pot de terre auec beurre, quand elles seront cuites mettez y du laict, assaisonnez de sel, & poiure, faites le boüillir & le dressez sur des croustes

mitonnées auec le meſme potage, & le garniſſez de pain frit.

21. *Potage de citrouilles au laict.*

Coupez les citrouilles en dais, les paſſez à la poëſle auec beurre blanc, quand elles ſeront cuites, mettez les dans vn pot de terre auec laict chaud, aſſaiſonnez de ſel, poiure, vn paquet, fines herbes bien menuës, quand il ſera cuit dreſſez ſur des crouſtes mitonnées, garniſſez de pain frit.

22. *Potage de cus d'artichaux.*

Quand les artichaux ſeront cuits coupez les par la moitié, & les paſſez à la poëſle auec beurre roux & farine, les mettez dans vn pot de terre auec purée claire, aſſaiſonnés d'vn paquet, & ſel, fines herbes bien menuës, quand il ſera cuit dreſſez ſur des crouſtes mitonnées, & mettez capres par deſſus, ius de champignons, & tranches de citron en ſeruant.

Table des entrées de table pour le Vendredy Sainct.

Oeufs mollets.	1
Oeufs à la Milanoise falsifiez,	2
Oeufs au laict,	3
Oeufs farcis,	4
Oeufs en tripe.	5
Oeufs à l'oiseille,	6
Oeufs au miroir, au beurre lié,	7
Ris au naturel,	8
Ris fricassé,	9
Cresme de ris,	10
Cresme d'amendes,	11
Cresme verte,	12
Cresme au naturel,	13
Cresme marbrée,	14
Prunes de Saincte Catherine,	15
Prunes de brignolles,	16
Prunes de l'Isle verte,	17
Dattes de Leuant,	18
Marmellade de prunes de l'Isle verte,	19
Tourte de champignons,	20
Tourte d'espinars,	21
Tourte de cresme d'amendes,	22

Tourte de piſtaches, 23
Tourte de trouſtes, 24
Tourte de morilles, 25
Tourte de mouſerons, 26
Tourte de prunes, 27
Tourte de creſme, 28
Tourte de franchipanne, 29
Tourte de franchipanne couuerte, 30
Gateau feüilleté, 31
Gateau d'amendes, 32
Petits paſtez, 33
Tourte de creſme verte, 34
Riſſolles de mouſerons, 35
Tourte de beſtes-raues, 36
Paſte d'amendes frite, 37
Paſte de citron frite, 38
Paſte de piſtaches frite, 39
Paſte de creſme frite, 40
Riſſolles de citron, 41
Aſperges au beurre blanc, 42
Aſperges fricaſſées à la creſme, 43
Obellons au beurre roux, 44
Aſperges fricaſſées au beurre roux, 45
Omelette de citron, 46
Omelette de champignons, 47
Omelette de piſtaches, 48
Beurre d'amendes au naturel, 49
Beurre d'amendes rouges, 50

Beurre d'amendes verte, 51
Gellée de citron, 52
Gellée de grenade, 53
Blanc manger d'espagne, 54
Gellée verte, 55
Gellée iaune, 56
Baignets d'abricots, 57
Baignets de pommes, 58
Baignets de prunes, 59
Baignets de cerises à oreille, 60
Baignets de coins confits, 61
Baignets de pistaches lissées, 62
Baignets de groiseilles rouges confites, 63
Baignets de grains de grenade, 64
Baignets de fromage de Milan, 65
Passience empastée, 66
Solles artificielles, 67
Espinars empastez frits, 68
Bouroche empastée frite, 69
Panets empastez frits, 70
Salsifis frits, 71
Salsifis au beurre blanc, 72
Salsifis au beurre roux, 73
Cheruis frits, 74
Cheruis au beurre blanc, 75
Escresonnaire frit, 76
Escresonnaire au beurre blanc, 77
Escresonnaire au beurre roux, 78

Carotes jaunes au beurre roux, 79
Beſtes raues au beurre roux, 80
Taupinambours au beurre roux, 81
Citroüilles en melon, 82
Citroüilles au beurre roux, 83
Citroüilles â la creſme; 84
Champignons frits, 85
Champignons fricaſſez, 86
Champignons en caſſerolle, 87
Champignons ſur le gril, 88
Champignons farcis, 89
Champignons à la creſme, 90
Monſerons en ragouſt, 91
Morilles en ragouſt, 92
Morilles frites, 93
Morilles farcies, 94
Trouſles au vin & ſel, 95
Trouſles à la braiſe, 96
Trouſles en ragouſt, 97
Creſpes à la Florentine, 98
Tartellettes d'amendes picquées de pignons, 99
Petits paſtez à l'Eſpagnolle, 100
Salade de grenade, 101
Salade de citron, 102
Salade d'orange bigarades, 103
Salade de capres, 104
Salade d'orange de Portugal, 105
Salade de concombres au vinaigre, 106

Salade d'asperges, 107
Salade d'escresonnaire, 108
Salade de pourpier, 109
Salade de laituës, 110
Salade de persil de Masedoine, 111
Salade de brocolis, 112
Salade d'obelon, 113
Salade de capres au sucre, 114
Salade de raues, 115
Raisins de Damas empastez & frits, 116
Artichoux au beurre blanc, 117
Beurre de Vamvre, 118
Cheruis fricassez, 119
Poupelains de Flandre sans œufs, 120
Rosties à l'hypocras, 121
Rosties aux pommes, 122
Rosties au beurre, 123
Pommes au beurre, 124
Hachis de champignons, 125
Laittuës au beurre blanc, 126
Laittuës farcies, 127
Pois passez, 128
Saugrenées de pois, 129
Baignets de violettes, 130
Cresme de pois verts, 131
Omelette de framboises, 132
Omelette auec fines herbes, 133
Omelette à la cresme, 134

Nantilles fricaſſées, 135
Riſſolles d'eſpinars, 136
Artichaux frits, 137
Cus d'artichaux en baignets, 138
Ragouſt d'artichaux au beurre roux, 139
Eſpinars fricaſſez, 140
Roſties au fromage de Milan, 141
Petits paſtez de trouffles, 142
Carottes rouges au beurre roux, 143
Blanc manger frit, 144
Brocollis au beurre roux, 145
Raues cuites au fromage, 146
Anchois frits, 147
Fromage fondu, 148
Paſte ſeringuée, 149

Methode pour bien appreſter les entrées de Table pour le Vendredy Sainct, dont la table eſt cy-deuant.

1. *Oeufs mollets falſifiez.*

Pour faire vne douzaine d'œufs, faites conſommer trois chopines de laict tout pur, en le mouuant auec vne cuilliere de bois ou vn roulleau ſur le feu, dans vne terrine ou vn poëſlon d'argent, eſtant re-

duit à vne chopine, tirez en la tierce partie dans vn plat à part, & les remettez sur le feu auec cresme de ris, & vn peu de saffran, & le faire vn peu espaissy en le remuant, estant vn peu ferme, faites en comme des jaunes d'œufs le nombre que vous aurez à faire, tenez les tousiours tiedes, du reste du laict cuit vous remplirez à peu pres les coquilles d'œufs que vous aurez ouuerts, comme vn œuf que vous voudriez manger, faut lauer les coquilles & les couronnes des coquilles aussi, & mettre les iaunes que vous aurez faits, les tenir chauds dans vn bassin, les ranger sur vne seruiette frésſée, & les couurir d'vne autre bassin, & quand vous voudrez seruir rempliſſez leſdites coquilles de cresme d'amendes bien claire, ou de cresme de laict sans cuire, puis les remettez sur vne autre seruiette freſſée, que le tout soit bien chaud, & mettez eau de fleur d'orange par deſſus en seruant.

2. *Oeufs à la Milanoiſe falſifiez.*

Amy Lecteur, vous trouuerez icy la compoſition en general, pour faire les œufs artificiels que i'expoſe en ce Traitté, attendant que ie le deduiray en particulier, en leur donnant le gouſt & la fa-

çon plainement. Vous vous souuiendrez s'il vous plaist, de bien faire le corps, qui contient la meilleure partie de cette composition. Voicy la methode pour le bien faire.

Prenez deux pintes de laict auec trois quarterons d'amidon ou fleur de farine, faites vne cresme pastissiere, assaisonnés de sel, estant cuite tirés en la tierce partie dans vn plat, mettés-y vn peu de saffran, puis remués le tout ensemble estant chaud, en faites iaunes d'œufs dans des demy coquilles d'œufs, les moüillés auec eau ou de vin blanc, de l'autre partie vous en remplirés des coquilles entieres que vous aurés lauées; estant froide, vous tirerés les blancs entiers & les iaunes aussi, serués vous-en en ce que vous voudrés, les faites frire en beurre affiné, & les serués auec jus de groiseilles pour sauce, garnissés de grains de verjus confit, grains de grenade, escorce de citron, eau de senteur, & serués tout chaud.

3. *Oeufs au laict.*

Prenés du laict cuit, cresme d'amendes, marmellade d'abricots, meslés le tout ensemble, & le mettés auec beurre sur vne assiette sur vn petit feu, puis mettés la

composition des œufs sur l'assiette, & mettés vn couuercle de tourtiere auec du feu, faites luy prendre couleur comme à vn flan de lait, & seruës auec fleur d'orange & sucre.

4. Oeufs farcis.

Fendés les œufs, apres auoir osté la coquille, auec vne cuillere d'argent creuslés les moitiés des œufs, faite farce auec oiseille, fines herbes, champignons, assaisonnés de sel, poiure, muscade, & la faites cuire dans vn plat auec beurre estant cuite, mettés sur vne assiette creuse & dressés les blancs des œufs artificiels sur vostre farce, & passés les iaunes par la poële bien farinés, & en garnissez les bords de l'assiette, mettés ius de citron en seruant.

5. Oeufs en tripe.

Fendés les œufs & les viudés comme dessus, les rempliſſez des iaunes, les coupez encore en long, les farinez & les faites frire en grande friture, puis les dressez sur vne assiette, faites ragoust auec beurre roux, fines herbes, champignons cuits, & hachez, sel, poiure, muscade, vinaigre rosart, ou à l'ail, & quand vous voudrez

seruir le ragoust sur vos œufs, garnissez de pain frit, persil & champignons frits.

6. Oeufs à l'oiseille.

Faites amortir oiseille auec beurre, fi boules, fines herbes, assaisonnez de sel, poiure, muscade : fendez les œufs & les vuidez, puis les remplissez des iaunes, & les dressez comme d'autres œufs le iaune en haut, seruez les bien chauds, & mettez jus de champignons en seruant, garnissez de champignons frits.

7. Oeufs au miroir au beurre lié.

Pillez de la mesme cresme que vous aurez fait pour vos œufs, auec vn peu de beurre, & la faites cuire sur vne assiette auec vn peu de beurre affiné, faites qu'ils contiennent tout le fond de l'assiette, couurez d'vn couuercle de tourtiere, auec feu, quand vous verrez que la cresme s'affermira ostez la du feu, & faites dix ou douze place auec vne cuilliere d'argent, & remplissez les places auec des jaunes falcifiez, ce qu'estant fait, faites beurre lié auec vn filet de vinaigre, fines herbes bien menuës, sel, poiure, muscade, & quand vous voudrez seruir mettez sur vos œufs tout chaud.

8. *Ris au naturel.*

Apres auoir bien mondé voſtre ris, lauez le bien auec eau chaude, & le faites ſeicher au four, ou deuant le feu, & le mettez auec du laict boüillant, & qu'il cuiſe à petit feu, quand il ſera enflé eſcraſez-le auec vne cuilliere de bois, remettez du laict boüillant, aſſaiſonnez de ſel, & mettés ſucre en ſeruant, & le tenés ſur des cendres chaudes.

9. *Ris fricaſſé.*

Fricaſſés de ce meſme ris auec beurre roux, aſſaiſonnés de ſel, poiure, muſcade, & garniſſés de pain frit.

Autre façon de ris fricaſſé auec ſucre.

Fricaſſés le ris auec beurre roux, & l'aſſaiſonnés de ſel, canelle, ſucre, le garniſſés de baignets de prunes de brignolles, mettés ſucre & eau de ſenteur.

10. *Creſme de ris.*

Paſſés du meſme ris par l'eſtamine auec laict, & le faites cuire à petit feu, en le mouuant auec vne cuilliere, eſtant cuit ſerués le auec ſucre & eau de ſenteur, garniſſés de grains de grenade.

11. *Cresme d'amende.*

Pillez les amendes & les passez par l'estamine auec du laict, & les faites cuire iusques à ce qu'elle soit bien liée, assaisonnez de sel, sucre & eau de fleur d'orange, en seruant garnissez de grains de grenade.

12. *Cresme verte.*

Il faut pour faire cette cresme piller feuilles de bettes, & en prendre le ius bien net, faites le cuire auec vn peu de sucre & canelle, iusques à ce qu'il soit en sirop, & le meslez auec de la cresme d'amendes ou autre, garnissez de citron & fleur d'orange.

13. *Cresme au naturelle & cuite.*

Mettés de bon laict dans vne terrine & le faites consommer iusques à la tierce partie sans autre chose, & la serués auec sucre & eau de santeur, garnissés la de grenade.

14. *Cresme marbrée.*

Vous pouuez marbrer la mesme cresme au naturel, en y mettant quand elle sera dressée ius de groiseilles par dessus, & la seruir de mesme.

15. *Prunes de Saincte Catherine.*

Lauez les prunes, les faites cuire dans vn petit pot auec vin blanc & sucre, que le ius soit court en seruant.

16. *Prunes de brignolles.*

Faites les cuire tout de mesme, ou auec de l'eau, & les seruez à peu de ius.

17. *Prunes de l'Isle-Verte.*

Faites cuire de mesme les autres, & seruës de mesme.

18. *Dattes de Leuant.*

Ostez le noiau des dattes, les faites cuire auec vin blanc & sucre, vn peu de canelle, seruës à peu de ius, mettés ius de citron & sucre en seruant.

19. *Marmellade de prunes de l'Isle-Verte.*

Quand elles seront cuites passés les auec leur ius, & y mettez vn ius de citron en les faisant mitonner sur vn peu de feu, lors que vous verrés qu'elles seront vn peu liées dressés les sur vne assiette, mettés eau de senteur, & garnissés de grains de grenade.

20. *Tourte de champignons.*

Coupés les champignons par morceaux, les mettés en paste fine, assaisonnés de sel, fines herbes, poiure, muscade, vn paquet d'assaisonnement, beurre, la

couurez de la mesme paste, & la dorez auec laict & beurre fondu, quand elle sera cuite passez vn peu de farine par la poëlle auec beurre roux, vn ius de citron, & mettez dans vostre, tourte en seruant souuenez vous d'oster le paquet.

21. *Tourte d'espinards.*

Faites blanchir les espinars auec eau boüillante, secouez les & les hachez bien menus, assaisonnez de beurre, sel, canelle, sucre, escorce de citron rapée ou pillée, & faites paste auec farine, beurre, vin blanc, & sel, & la bardés, dorés la de mesme l'autre, mettés sucre & fleur d'orange en seruant.

22. *Tourte de cresme d'amendes.*

Mettés vn peu de beurre fondu parmy la cresme d'amende, canelle pillée, sel, escorce de citron rapée, & faites abbaisse bien deliée de paste fine, mettés vostre cresme, la faites cuire sans la couurir, puis serués auec eau de senteur & sucre.

23. *Tourte de pistaches.*

Pillez des pistaches auec vn morceau d'escorce de citron, vn peu de sucre, assaisonnés de canelle, sel, beurre, & mettez sur vne abbaisse bien deliée de paste

fine, ne la couurez point, ſerués auec ſucre & eau de ſenteur.

24. *Tourte de trouſles.*

Coupez les trouſles par tranches, & les rangez ſur vne abbaiſſe bien deliée, paſſez beurre par la poëſle auec vn peu de farine, fines herbes hachées menuës, vne ſiboule entiere, puis mettés le tout dans la tourte, aſſaiſonnés de ſel, poiure, muſcade, & ne la couurés point, mettés jus de citron en ſeruant.

25. *Tourte de morilles.*

La tourte de morilles ſe fait de meſme que celle de champignons, vous la pouués ſeruir de meſme.

26. *Tourte de mouſſerons.*

Mettez les mouſerons dans vne paſte fine, aſſaiſonnés de fines herbes hachées menu, ſel, muſcade, vne ſiboule entiere, que vous tirerez en ſeruant, couurez la & mettez vne liaiſon en ſeruant, & vn ius de citron.

27. *Tourte de prunes.*

Faites vne abbaiſſe dans vne tourtiere auec paſte fine, rangez les prunes de brignolles, apres les auoir lauées, aſſaiſonnés de ſucre, canelle pillée, & la couurez par bandes, dorés la, & la faites cuire, à de-

my verre de vin blanc, serués auec sucre, & eau de senteur.

28. *Tourte de cresme.*

Prenés cresme pastissiere & la meslés auec vn morceau de beurre, assaisonnés de sel, canelle, sucre, escorce de citron rapée, mettés la en paste fine sans couurir, faites la cuire & la serués auec sucre, & eau de senteur.

29. *Tourte de franchipanne.*

Pillés vn quarteron de pistaches, vn morceau d'escorce de citron, meslés le tout auec vn peu de cresme naturelle, & de beurre, puis mettez tout dans vne abbaisse de masepain cuite, faites chauffer le tout ensemble, & mettez sucre, & fleur d'orange, & la pelle du feu rouge en seruant.

30. *Tourte de franchipanne couuerte.*

Faites paste auec eau & sel, qu'elle soit vn peu mollette, tirés la auec vos mains, mettez la premiere abbaisse au fond de la tourtiere bien deliée, & la moüillés de beurre fondu continués iusques à six abbaisses, & y mettez de la mesme composition que la precedente, la couurés de paste feüilletée, dorés la de laict & beurre fondu, mettez sucre & eau de senteur en seruant.

31. *Gateau*

31. *Gateau feuilleté.*

Cette piece est de la boutique d'vn pastissier.

32. *Gateau d'amendes.*

Le gateau d'amendes est aussi au pastissier, ie ne le mets que pour memoire.

33. *Petits pastez feuilletez.*

Faites paste feuilletée auec eau & farine, qu'elle soit molle, faites en abbaisse & mettez la moitié de beurre bien manié, l'estendez & la pliez cinq à six fois, laissez la reposer vne ou deux heures, hachez champignons, fines herbes, assaisonnez de beurre, sel, poiure, muscade, vn peu de cresme naturelle, faites en petits pastez, couurez les de la mesme paste, les dorez à l'ordinaire, & les faites cuire à petit feu, mettez ius de citron en seruant.

34. *Tourte de cresme verte.*

Tirez le ius de feuilles de poirée & le faites cuire auec sucre, vn peu de canelle, sel, escumez le, puis le meslez auec cresme de pistaches, & la passez sur le feu, mettez la en paste brisée bien deliée, & la faites cuire sans couurir, mettez grains de grenade, eau de senteur & nompareille en seruant.

35. *Rissolles de mousserons.*

Faites cuire les mouserons auec beurre, fines herbes, vn pacquet, sel, poiure, muscade, vn jus de citron, vn peu de farine frite, & en faites des rissolles auec paste fine & bien deliée, passez les en grande friture, mettez jus de citron en seruant.

36. *Tourte de bestes-raues.*

Faites cuire les bestes-raues dans vn four, les pillez dans vn mortier, faites les cuire dans vn plat d'argent auec vn verre de vin blanc & sucre, assaisonnez de canelle, vn peu de sel & de beurre, puis mouuez auec vne cuilliere d'argent, estant cuits mettez les en paste fine, faites les cuire sans couurir, mettez eau de senteur musquée & sucre en seruant.

37. *Paste d'amendes frites.*

Mettez tremper vn morceau de leuain, auec du laict chaud, vn peu de sel, & le maniez & le passez par l'estamine, faites paste auec ce laict qui soit à demy claire, meslez auec amendes pillées, faites cuire dans vn poëslon en la remuant, tirez la à demy cuite, estant froide filez la comme vous voudrez, & faites frire en beurre af-

finé, mettez sucre, eau de senteur en seruant.

38. *Paste de citron frite.*

Vous pouuez faire paste de mesme que celle d'amendes, en y mettant citron vert & confit bien rapé ou pillé, & la frire de mesme.

29. *Paste de pistaches frite.*

Faites paste de pistaches de mesme que celles d'amendes, mettant pistaches au lieu, & ne la faites pas tant cuire d'autant que les pistaches sont beaucoup plus seiches.

40. *Cresme frite.*

Prenez de la cresme patissiere, la coupez par tranches, faites vne paste bien claire, trempez-là dedans & la faites frire en grande friture, mettez sucre & eau de senteur en seruant.

41. *Rissolles de citron.*

Coupez escorce de citron bien menuë, la mettez dans vn plat auec vn peu de vin blanc, & sucre, assaisonnez de canelle, morceaux d'abricots verts, & meurs coupez de mesme, citron vert rapé, & faites rissolles en paste fine, dorez-les & les faites cuire dans le four, mettez sucre & eau de senteur.

42. *Asperges au beurre blanc.*

Faites vn beurre lié auec vinaigre, sel, muscade, quand les asperges seront cuites en l'eau & sel, dressez les, & mettez la sauce.

43. *Asperges fricassées à la cresme.*

Rompez les asperges & les fricassez en beurre blanc, assaisonnez de sel, & muscade, estant cuites mettez y de la cresme.

44. *Obelons au beurre roux.*

Faites cuire les obelons comme les asperges, & faites sauce auec beurre roux, vinaigre, sel & muscade.

45. *Asperges fricassées au beurre roux.*

Fricassés les asperges auec beurre roux, assaisonnés de sel, poiure, muscade, fines herbes, vne siboulette entiere, vn peu de farine frite, & vinaigre.

46. *Omelette de citron.*

La composition de cette omelette peut seruir pour toutes, obseruant la façon de chacune.

Faites paste auec farine, vin blanc, lait, sel, beurre, & vous en serués quand vous en aurés affaire. Pour celle-cy pillés escorce de citron confite, & meslés auec vne cuillierée de ladite paste, & en faites vne omelette dans la poëlle, auec beurre

blanc, faites cuire à petit feu, seruez auec sucre, grains de grenade, & eau de senteur.

47. *Omelette de champignons.*

Faites omelette auec la mesme paste, quand elle sera cuite pliés là en triangle, & mettez vn ragouſt de champignons par dessus, jus de citron & par tranches.

48. *Omelette de pistaches.*

Pillez pistaches, les mettez auec vne cuillerée de paste, & vne demy cuillerée de cresme au naturel, & faites omelette, & la faites cuire à petit feu, mettez y de bon beurre, seruez auec sucre & eau de senteur, & grains de grenade.

49. *Beurre d'amende au naturel.*

Pillez vn quarteron d'amendes auec trois quarterons de beurre & vn quarteron & demy de sucre, le tout bien pillé, passez le par vne toille de crain, seruez auec eau de senteur.

50. *Beurre d'amendes rouges.*

Meslez ius de groiseilles rouges dans le beurre d'amendes, & le passez comme l'autre, seruez de mesme.

51. *Beurre d'amende verte.*

Tirez ius de poirée, & le faites cuire auec sucre, meslez encore auec le mesme

52. *Gellée de citron.*

Mettez deux liures de rapelure de cerf dans vn pot de terre auec deux pintes de vin blanc, & deux pintes d'eau, & faites que le tout deuienne à demy-ſeſtier, aſſaiſonnez de ſucre, jus de citron, canelle & cloux, & la paſſez dans la chauſſe, vous la pouuez clarifier à l'ordinaire.

53. *Gellée de grenade.*

Mettez de la meſme gellée dans vn baſſin auec tournefol, ou jus de grenade, & la paſſez, mettez grains de grenade.

54. *Blanc manger d'eſpagne.*

Paſſez des amendes pillées auec la meſme gellée que vous ferez de blanc manger, mettez muſque.

55. *Gellée verte.*

Vous trouuerez dans les entremets gras le moyen de faire la gellée verte, mais à celle-cy mettez muſque, ambre, & eau de ſenteur.

56. *Gellée iaune.*

Vous ferez auec la meſme gellée iaune, y mettant vn peu de ſaffran.

57. *Baignets d'abricots.*

Faites vne paſte auec farine, leuain, laict, & vin blanc, aſſaiſonnez de ſel, & qu'elle ſoit de bonne façon, ny trop claire ny

trop espaisse, laissez la vn peu reposer, & trempez des abricots en confiture seiche, & mettez cuire en beurre affiné, seruez auec sucre & eau de senteur.

58. *Baignets de pommes.*

Faites baignets de pommes auec la mesme paste, & faites cuire de mesme.

59. *Baignets de prunes.*

Faites cuire prunes de brignolles à demy, & faites baignets auec la mesme paste.

60. *Baignets de cerises à oreille.*

Trempez cerises à oreille dans la mesme paste, passez à la poësle, & les seruez de mesme.

61. *Baignets de coins confits.*

Coupez les coins par petits morceaux, & faites baignets auec la mesme paste, & les seruez de mesme.

62. *Baignets de pistaches lissées.*

Prenez vne cuillerée de la mesme paste, la battez auec vn peu de farine pour l'espaissir, & faites baignets auec des pistachés, & les seruez auec eau de senteur, & sucre musqué.

63. *Baignets de groiseilles rouges confites.*

Vous pouuez faire des baignets de

groiſeilles rouges auec la paſte des baignets de piſtaches, & les ſeruir de meſme.

64. *Baignets de grains de grenade.*

Les baignets de grains de grenade ſe font de la meſme paſte que les baignets de groiſeilles, les enueloppant dans la paſte comme les groiſelles, & prendre garde à la cuiſſon qu'elle ſoit bien faite, ſeruez auec ſucre muſqué.

65. *Baignets auec fromage de Milan.*

Coupez le fromage par tranches de la grandeur d'vne prune de brignolles, & le trempez en paſte claire, faites les frire en grande friture, & les ſeruez ſans ſucre.

66. *Feuilles de patience en paſte.*

Trempés les feuilles de patience en paſte claire, & les faites frire en grande friture, mettez ſucre & eau de ſenteur.

67. *Solles artificielles.*

Pillez laittances de carpes dans vn mortier, faites le moulle d'vne ſolle auec papier, mettez y du beurre fondu, & mettez les laittes dedans, empliſſez tout le contenu du moulle, & les apropriez bien, quand elles ſeront faites, mettez les cuire dans vn four à paſtez, eſtant cuits oſtez le papier, les farinez ou les paſſez en paſte

claire, & les faites frire en grande friture, seruez les auec oranges ou cittons, & persil frit.

Autre façon.

Faites les mesmes moulles de papier, les beurrez auec beurre chaud, quand le beurre sera froid mettez y vne paste claire, que vous aurez faites auec vin blanc, farine, sel, & fromage de Milan rapé, faites cuire de mesme les autres, estant cuites fendez les par le dos & les farinez auant que les frire, & leur donnés bonne couleur, garnissez de persil frit & oranges.

68. Espinars empastez frits.

Faites blanchir les espinars dans l'eau bouïllante, coupés les tiges & les poudrez de sel & poiure, mettez trois ou quatre feuïlles ensemble & les trempez dans la mesme paste des solles contre-faites, & les faites frire, seruez sans sucre.

69 Feuilles de bouroche empastées frites.

Poudrés les fueilles de bouroche d'vn peu de sel, sucre, & canelle pillé, l'vne apres l'autre, trempées dans vne bonne paste, & les frisés en grande friture, mettez sucre, & eau de senteur musquée.

70. *Panets empaſtez frits.*

Ratiſſez les panets & les faites boüillir, quand ils ſeront cuits paſſez les dans la paſte claire, & frizez en bonne friture.

71. *Salſifis frits.*

Farinez les ſalſifis, eſtant cuits, & les faites frire, ſeruez auec orange & poiure.

72. *Salſifis au beurre blanc.*

Quand les ſalſifis ſeront cuits dans l'eau & ſel, faites ſauce liée auec beurre blanc, vinaigre, ſel, muſcade, ou poiure.

73. *Salſifis au beurre roux.*

Coupez les ſalſifis par roüelles, les paſſez à la poëſle auec beurre roux, aſſaiſonnez de ſel, poiure muſcade, fines herbes, vn peu de farine frite, & vn filet de vinaigre, en ſeruant.

74. *Cheruis frits.*

Quand les cheruis ſeront boüillis, farinez-les ou les paſſez par la paſte, & faites frire, ſeruez au vinaigre & poiure.

75. *Cheruis au beurre blanc.*

Apres que les cheruis ſeront cuits oſtez la peau, & les mettez au beurre lié, auec poiure, vinaigre & ſel.

76. *Escresonnaire frits.*

Ratissez l'escresonnaire auant que le faire cuire, mettez le dans vn chaudron ou poëslon auec eau, sel, vn peu de beurre, laissez le cuire vn peu plus que les asperges, estant cuit farinez le tout sortant de l'eau & le faites frire, seruez auec vn peu de beurre roux, vinaigre & poiure.

77. *Escresonnaire au beurre blanc.*

Quand il sera cuit mangez le au beurre lié comme les asperges.

78. *Escresonnaire au beurre roux.*

Dressez le, faites sauce auec beurre roux, farine fritte, fines herbes, assaisonnez de sel, poiure blanc, & vinaigre, ou orange.

79. *Carrottes jaunes au beurre roux.*

Estant boüillies coupez les par tranches, & les fricassez en beurre roux, assaisonnés de sel, poiure, fines herbes, vn peu de farine frite, & vinaigre.

80. *Bestes-raues au beurre roux.*

Appressez les bestes-raues, comme les carottes, & seruez de mesme.

81. *Topinambours au beurre roux.*

Ostez la peau estans bouïllis & les fricassez au beurre roux, mettez fines herbes sel, poiure & vinaigre.

82. *Citroüilles en melon.*

Coupez les citrouïlles par tranches bien deliées & les poudrez de sel dans vn plat auec vinaigre, estant bien trempées farinez les ou les passez en paste claire, & les faites frire en grande friture, mettez sucre & eau de senteur en seruant.

83. *Citroüilles au beurre roux.*

Coupez la de mesme, & la fricassez en beurre roux, mettez y fines herbes, vn paquet, sel, poiure, & vn filet de verius.

84. *Citroüilles à la cresme.*

Coupez citrouïlles par dais & la fricassez auec beurre blanc, assaisonnez de sel & poiure, mettez la cresme en seruant.

85. *Champignons frits.*

Faites les bouïllir vn bouillon en peu d'eau, poudrez les apres de sel, poiure, farine, & les faites frire, mettez persil frit.

86. *Champignons fricassez.*

Coupez les par morceaux & les fricassez auec beurre blanc assaisonnez de fines

herbes, sel, muscade, vn pacquet, vn peu de farine frite, & vn peu de purée, citron vert, & les faites mitonner à petit feu, mettés ius de citron en seruant.

87. *Champignons en cassérolle.*

Mettez vos champignons dans vne tourtiere auec beurre, assaisonnés de sel, fines herbes, vne siboullette entiere, & faites cuire à petit feu, estans cuits faites vne sauce liée auec farine cuite, & vn jus de citron, meslés tout ensemble, & mettés poiure blanc.

88. Champignons sur le gril.

Ne pelez point les champignons, embrochez-les en vne lardoire ou brochete, mettez y sel, poiure blanc, fines herbes bien menuës, & beure, puis faites cuire a petit feu, mettez jus de citron en seruant.

89. *Champignons farcis.*

Faites farce auec champignons, oiseille, fines herbes, mie de pain trempée au pot, assaisonnez de sel, poiure, muscade, & beurre, les faites cuire dans vne tourtiere auec beurre, vn pacquet, & vn peu de citron vert, quand ils seront cuits liés la sauce auec farine frite, jus de citron & poiure blanc en seruant.

90. *Champignons à la cresme.*

Coupés les par morceaux & les mettés dans l'eau, secoüez les & les faites cuire dans vn petit pot ou plat auec beurre blanc, muscade, vn pacquet, sel, estant cuits mettés de la cresme naturelle.

91. *Mouserons en ragoust.*

Vous pouuez apprester les mouserons comme les champignons, hors que vous y mettrez, s'il vous plaist, vn peu de fines herbes hachées, & farine frite, ou cresme.

92. *Morilles en ragoust.*

Mettez les morilles en quatre, les passez à la poësle auec beurre blanc assaisonnez de fines herbes; vn pacquet, sel, poiure, muscade, farine frite, vn peu de purée claire, vn morceau de citron vert; & les faites cuire sur vn rechaux, mettez vn ius de citron en seruant.

93. *Morilles frites.*

Lauez bien les morilles & les mettez en deux dans vn pot auec beurre & vn peu de purée claire, quand elles seront amorties poudrez les de sel, farine, & poiure, & les faites frire en bonne friture, seruez auec persil frit.

94. *Morilles farcies.*

Faites farce auec morilles, oiſeille, fines herbes, mie de pain trempée au pot aſſaiſonnez de ſel, poiure & muſcade, farciſſez les, les faites cuire dans vne tourtiere auec beurre, vn paquet d'aſſaiſonnement, quand elles ſeront cuites liez la ſauce auec farine frite, mettez ius de citron ou verius de grain en ſeruant.

95. *Trouſles au vin & ſel.*

Faites les bouïllir vne heure auec vin, ſel, & vne feuille de laurier, & les ſeruez dans vne ſeruiette pliée.

96. *Trouſles à la braiſe.*

Fendez les, puis les mettez dans vn papier mouillé auec ſel & poiure blanc, dans vne braiſe moderée, ſeruez auec poiure blanc.

97. *Trouſles en ragouſt.*

Coupez les trouſſes par morceaux apres les auoir mondées, les faites cuire dans vn plat auec beurre blanc, aſſaiſonnez d'vn paquet, ſel, vn peu de citron vert & vne chopine de vin blanc, elles ne veulent guere cuire, liez la ſauce auec farine frite, & ius d'orange ou de citron.

98. *Creſpe à la Florantine.*

Faites paſte auec leuain, laict, vin blanc,

farine, & sel, & la laissez reposer sur les cendres chaudes, quand vous voudrez vous en seruir, meslez y vn peu de cresme naturelle, filez la paste dans la poësle auec bonne friture bien chaude, seruez en pyramide & mettez jus de groiseilles rouges & sucre musqué en seruant.

99. *Tartelettes d'amendes picquées de pignon.*

Pillez des amendes, & en faites paste auec sucre & eau, que vous ferez cuire vn peu dans vn poëslon en la mouuant auec vne espatulle, quand vous verrez que la paste sera maniable ostez-là du feu, estant froide dressez les tartelettes à l'ordinaire, & les faites cuire dans vn four, remplissez les apres de cresme cuite, & vn peu plus forte qu'à l'ordinaire, donnez leur couleur auec la paisle rouge. Vous pouuez tirer les germes des pignons entiers, & les mettre en eau fraische, quand ils seront espanoüis picquez en les tartelettes, seruez auec eau de senteur & sucre musqué.

100. *Petits pastez à l'Espagnolle.*

Coupez menu abricots secs, sensses à oreilles, escorce de citron, raisins de Corinthe, prunes dates, & les faites boüillir vn quart-d'heure auec vn peu de vin

blanc, sucré, canelle pillée, estans cuits meslez-y vn peu de cresme cuite & ius de citron, puis faites petits pastez dans de petits moulles auec paste feüilletées, dorez les à l'ordinaire, estants cuits seruez auec sucre & eau de senteur.

Amy Lecteur ie mets icy des Salades, seulement pour vous faire souuenir qu'en ce iour on en doit beaucoup seruir, mais c'est vne affaire d'office.

Salade de grenade,	101
Salade de citron,	102
Salade d'orange bigarades,	103
Salade de capres,	104
Salade d'oranges de Portugal,	105
Salade de concombres au vinaigre,	106
Salade d'asperges,	107
Salade d'escresonnaire,	108
Salade de pourpier,	109
Salade de laittuës,	110
Salade de persil de masedoine,	111
Salade de brocolis,	112
Salade d'obelon,	113
Salade de capres au sucre,	114
Salade de raues,	115

116. *Raisins de Damas en paste & frits.*

Vous pouuez passer raisins de Damas auec la paste de baignets, & grains de grenade, & les seruez de mesme auec sucre & eau de senteur.

117. *Artichaux au beurre blanc.*

Quand les artichaux seront cuits ostés en le foing, puis faites sauce liée auec beurre blanc, sel, muscade, & vinaigre.

118. *Beurre de Vanvre.*

119. *Cheruis fricassez.*

Coupés les cheruis par ruëlle, assaisonnés de sel, poiure, & fines herbes, les passez à la poësle auec beurre roux, liez la sauce auec farine frite, & vn filet de vinaigre.

120. *Poupelains de Flandres sans œufs.*

Pillez vn morceau de leuain qui ne soit pas bien aygre, auec deux ou trois fromages à la cresme, vn peu de farine, & sel, faites vne paste bien mollette, & en faites vne façon de feuilletage, laissés la reposer, & en faites abbaisses de l'espaisseur d'vn demy doigt, & ronds comme vn bassin à lauer d'argent, & les faites cuire dans vn four, estans presque cuits glacez les auec eau de fleur d'orange & sucre fin musqué.

121. *Rosties à l'hypocras.*

Quand vos rosties seront cuites mettés les dans vn bassin, auec bon vin & sucre, vn peu de canelle entiere, que vous osterez en seruant, faites les tiedir & les serués bien entieres auec sucre, ius d'orange & eau de senteur.

122. *Rosties de pommes.*

Pellez les pommes & les mettez par morceaux, ostez les pepins, & les faites cuire dans vn pot auec vin blanc, canelle entiere, & vn morceau de sucre, les mettés en marmellade, & en faites des rosties, vous les pouuez glacer si vous voulez, ou les seruez auec sucre musqué.

123. *Rosties au beurre.*

Faites fondre de bon beurre, quand il sera fondu prenez vn pain à la mode & en faites rosties, puis les mettés dans le beurre auec ius d'orange & sel.

124. *Pommes au beurre.*

Mettez des pommes dans vn plat auec beurre, & les faites cuire couuertes, assaisonnez de sel, poiure, & canelle, puis les seruez sans sucre.

125. *Hachis de champignons.*

Passez les champignons à la poësle auec vn peu de beurre, estans passez gardez

leur jus, & hachez les champignons, puis les remettez dans leur jus, assaisonnez de sel, muscade, vn pacquet, & vn peu de farine frite, garnissez les de champignons frits & cus d'artichaux ou trouffles, mettez jus de citron en seruant.

126. *Laittuës au beurre blanc.*

Faites boüillir des laittuës auec eau & sel, estans esgoutées dressez les & mettez vn beurre lié assaisonné de sel, poiure, muscade, & vinaigre.

127. *Laittuës farcies.*

Faites face comme pour farcir des morilles ou champignons, & les farcissez, faites les cuire dans vne tourtiere auec beurre, & vn paquet, liés la sauce auec farine frite, & vn filet de vinaigre.

128. *Pois passez.*

Les pois estans passez assaisonnez les de fines herbes, vn paquet, sel, & poiure, & les passez à la poësle auec beurre roux, vne tranche de citron vert & ius de citron garnissez en seruant de pain frit.

129. *Saugrenées de pois.*

Quand les pois seront cuits passez les par la poësle auec beurre roux, fines herbes menuës, assaisonnez de sel, poiure, muscade, & vn filet de vinaigre, puis les

dreſſez ſur des roſties de pain, & les couurez des meſmes roſties & remettez encore des pois, faites les mitonner dedans vne tourtiere couuerte de ſon couuercle & peu de feu, les ſeruez auec poiure blanc, beurre roux & vinaigre.

130. *Baignets de viollettes.*

Faites vne paſte auec du leuain, vin blanc, farine, vn peu de creſme cuite, que ladite paſte ſoit vn peu ferme, & la prenez auec vne cuilliere d'argent à petits morceaux, & enueloppés feuilles de voillettes gros comme vn poix & les faites frire en grande friture, mettez ſucre en ſeruant.

131. *Creſme de pois verts.*

Faites les bouillir deux ou trois boüillons auec eau, les pillez dans vn mortier, paſſés les par l'eſtamine auec vn peu de leur eau & beurre fondu, eſtans paſſez faites les cuire dans vn plat ou terrine aſſaiſonnez d'vn paquet, ſel, poiure blanc, & les remuez auec vne cuilliere d'argent iuſques à ce que la creſme ſoit faite, & la ſerués toute nuë.

132. *Omelette de framboiſes.*

Faites omelette bien deliée auec meſme paſte, que l'omelette de citron eſtant cui-

te mettez framboises dedans, & la pliés, seruez auec sucre & eau de senteur.

133. *Omelette auec fines herbes.*

Mettez fines herbes hachées auec la mesme paste, & petits morceaux de beurre faites la cuire à petit feu, & la seruez auec poiure blanc & oranges.

134. *Omelette à la cresme.*

Mettez cresme cuite au naturel auec autant de la mesme paste, & faites omellette auec beurre blanc, cuitte à petit feu, mettez sucre, & eau de senteur en seruant.

135. *Nantilles fricassées.*

Les nantilles estans cuites passez les à la poëlle auec beurre blanc assaisonnez de sel, poiure, fines herbes hachées, vn paquet d'assaisonnement; mettez vn ius de citron ou vn filet de vinaigre en seruant.

136. *Rissolle d'espinars.*

Les espinars estans cuits vous les pouuez hacher menu, assaisonner de sel, canelle, sucre, escorce de citron pillée ou rapée, & faites rissolles auec paste feüilletée, & les faite cuire au four, mettez sucre & eau de senteur.

137. *Artichaux frits.*

Coupez les par morceaux & les farinés, faites les frire en grande friture, seruez à persil & vinaigre rosart, & poiure blanc.

138. *Cus d'artichaux en baignets.*

Estans cuits passez les dans vne paste claire & les faites frire.

139. *Ragoust d'artichaux au beurre roux.*

Vos artichaux estans cuits coupez les par morceaux & les fricassés auec beurre roux, fines herbes, vne siboule, sel, poiure, farine frite, & mettez vn filet de vinaigre en seruant.

140. *Espinars fricassez.*

Faites blanchir les espinars dans l'eau, esgouttés les bien & les coupés vn peu auant que les passer à la poësle, assaisonnés d'vn paquet, vn morceau d'orange, sel, muscade, & les faites mitonner à petit feu dans vn pot de terre, mettez orange en seruant & pain frit.

141. *Rosties au fromage de Milan.*

Coupez pain à la mode en rosties, & les faites rostir, mettés fromage de Milan rapé, & les faites cuire dedans vne tourtiere couuerte de son couuercle, & vn peu de feu; Ces rosties sont suiettes à brusler, prenez y garde.

142. *Petits pastez de trouffles.*

Coupés les trouffles par tranches, les passés à la poëfle auec beurre roux, fines herbes vne fiboule entiere que vous osterés, vn peu de farine frite, tirés les dans vn plat, assaisonnez de sel, poiure blanc, ius de citron, ius de champignons, & faites petits pastez auec paste fine bien deliée vous les pouuez dresser ou les faire dans de petites oualles ou tourtieres rondes, couurez les & les dorés à l'ordinaire auec laict, & beurre fondu.

143. *Carottes rouges au beurre roux.*

Coupez les estans cuites, les fricasser auec beurre roux, assaisonnez de fines herbes hachées, sel, poiure, vn peu de farine frite, & vn filet de vinaigre en seruant.

144. *Blanc manger frits.*

Vous trouuerez le blanc manger à frire au commencement de ce traitté parmy les œufs artificiels, vous les pouuez couper par tranches & les frire apres l'auoir farinez, mettez sucre & eau de senteur en seruant.

145. *Brocolli*

145. *Brocollis au beurre roux.*

Oſtez les feüilles & les faites blanchir dans l'eau auec ſel, dreſſez les & faites ſauce auec beurre roux, farine frite, ſel, poiure, muſcade, & vinaigre.

146. *Raues cuittes au fromage de Milan.*

Ratiſſez les raues & les faites cuire en eau, ſel, beurre, & poiure, eſtans cuites dreſſez les ſur vne aſſiette creuſe, mettés fromage rapé par deſſus, muſcade, vn ius d'orange, & vn peu de beurre, & les ſeruës bien chaudes.

147. *Anchois frits.*

Tirez les arreſtes des anchois, les paſſez dedans vne paſte faites auec vin blanc, farine, vn peu de ſel, poiure, & les frire, ſeruez auec orange & perſil frit.

148. *Fromage fondu.*

Rapez fromage de Milan, & le faites fondre auec vn peu de beurre, trois ou quatre anchois, ius d'orange & le remuez auec vne cuilliere d'argent, eſtant fondu, mettez le ſur vne aſſiette creuſe, & paſſez la paiſle du feu rouge par deſſus.

149. *Paſte ſeringuée.*

Prenez de la paſte d'amendes que vous aurez faite pour frire, pillez la dans vn mortier auec vn peu de creſme naturelle & cuite, & la mettez dans la ſeringue & la friſez en grande friture, mettez ſucre muſqué & eau de ſenteur en ſeruant.

Si vous auez affaire d'entremets de poiſſon, vous en trouuerez dans la premiere faiſon au traitté des entrées, & entremets de poiſſon.

FIN.

TABLE GENERALLE DES

Viandes grasses, dont la maniere pour les bien appreſter eſt contenuë en ce Liure par ordre Alphabetique.

A

ABATIS d'oyſons en potage, page. 185
Abbatis d'oyſons en tourte. 259
Hachis de blanc de perdrix, 34
Agneau en ragouſt, 37
Agneau en potage auec laittuës Romaines, 150
Aloyau de bœuf à l'Angloiſe, 34
Alloüettes en ragouſt à l'Angloiſe, 41
Alloüettes en tourte, 252
Alloüettes en paſté, 241
Andoüillettes à l'Eſpagnolle, 39
Andoüilles de porc, 40
Andoüilles de veau, 165
Andoüilles aux pois paſſez en potage, 209
Aricot de poitrine de mouton, 218
Aſperges au ius de mouton, 65
Artines de veau, 220

B

Becassine en ragoust, 71
Biche, la maniere de l'appreſter, 6
ciué de Biche, 7
Biſque, 28
Biſque de petits poullets au verius de grain, 20
Bœuf à la vinaigrette, 36
Palais de Bœuf en menus droits, 58
Bœuf à la mode, 193
Bœuf en paſte, 232
piece Bœuf lardée, 214
Boüillon pour les potages & entrées, 9
Boüillon pour les potages, tant au naturel que bruns & blancs, 12
Bouillon pour les potages aux herbes, 15
Boudin blanc, 37
Boudin de foye gras de chapon, 75
Boudin de foye de veau, 218
Brochet piqué de menu lard, 139

C

Cailles en ragouſt, 72
Cailles farcies en potage, 177
Cailles en paſté, 240
Canards à la rabeſque en potage, 28
Canards en ragouſt, 220
Canards farcis à la ſauce douce, 221
Capilotade de perdrix, 219

potage, 181
Capilotade de chapon, 219
Cerf en ragouſt, 4
menus droits de cerf, 69
Champignons, methode pour en tirer le vray ius. 14. 15
Champignons en ragouſt, 49
Champignons frits, 55
Champignons en caſſerolle, la meſme
Champignons farcis en potage, 207
Chapon deſoſſé en potage aux cardes & fromage, 20
Chapon deſoſſé auec champignons, 145
Chapon gras à la daube, 217
Chevreau en potage, 149
Choux fleurs au ius de mouton, 64
Ciué de biche, 7
Ciué de cerf ou de cheureuil, la meſme
Ciué de liévre, 190
Cochon de laict en potage, 26
Cochon au bleu ou au pere doüillet, 33
Cochon de laict à l'Allemande, 191
Concombres à la ſauce blanche, 70
Concombres au ius de mouton, 71
Conſommé, 15
Coulis en paſté, 238
Coullis pour entrées brunes, 11
Coullis de piſtaches, 12

Crestes de cocq à conseruer, 311

D

Daube de gigot de veau piqué, 159
Daube d'oysons, 165
Daube de perdrix, 216
Daube de chapon gras, 217
Daube de ruëlle de veau hachée & picquée, la mesme
Dindons en potage auec morilles farcies, 146.
Dindonneaux en potage aux concombres, 179

E

Eau de chapon, 17
Eau de poulet, la mesme
Eau de veau, la mesme
Entrée de foye de veau, 162
Eschinée au pois en potage, 26
Espaule de mouton en pastile, 33
Espaule de mouton aux nauets, 177
Espaule de veau aux champignons, 191

F

Feues au lard, 67
Feues à l'Italienne, la mesme
Foye de veau piqué & rosty, 220
Foye de porc en ragoust, 221
Foye gras en tourte, 253
Faisans en potage au pot pourry, 29

Faisans en pasté, 257
Faufrasche à l'Espagnolle, 67
Foyes gras en ragoust, 48
Foyes gras à la broche, 57
Foyes gras frits, 65
Foye de lapin & de levrau en omelette, 65
Fraize de veau frite. 166
Foye de veau à la marinade, 217
Foye de veau piqué & rosty, 220
Fricassée de poulets au brun, 36
Fricassée de pigeonneaux, 165
Fricassée de poulets à la sauce blanche, 187.
Fricassé de pigeonneaux à la sauce blanche, 189

G

GAlimafrée d'espaule de mouton, 218
Gaudiueau à l'Italienne, 244
Gaudiueau feüilleté, 253
Gellée de granulles pour les malades, 188
Gellée de citron, 54
Gellée verte, la mesme
Gellée rouge, 55
Gellée violette, la mesme
Gigot de veau farcy en potage, 25 209
Gigot de veau estouffé, 38
Gigot de veau piqué à la daube, 159
Grillade de poulet-d'Inde froid, 36

Gribelettes de veau piquée, 159
Griues en ragouſt, 192
Griues au boüillon brun, 180

H

HAut coſté à la broche, 165
Haut coſté de mouton à la poëſle, 194.
Hure de ſanglier par tranches, 68
en ragouſt, 69

I

IAmbon par tranches à l'hypocras, 74
Iambon de Mayence en paſté, 236
Iambon de Mayence en tourte, 258
Iambon de Mayence en perſillade, 51
Iambon par tranches cuit au vin, 52
Iareſts de veau à l'Epigramme en potage, 178
Iareſts de cerf ou ſanglier en potage, 210
Ius de perdrix, de veau de chapon, 17

L

LAngue de porc, 47
Langues de bœuf en ragouſt, 75
Langues de veau à la ſauce douce, 191
Langues de bœuf fraiches lardées de gros lard, 194
Langues de bœuf à la ſauce douce, 215
Langues de mouton à la grillade, 216
Langues de mouton en tourte, 257

Langues de bœuf en tourte, la meſme
Lapins en paſte, 24 247
Lapreaux à la ſauce blanche, 160
Lapreaux à la ſauce brune, 162
Lapreaux ou lapins en caſſerolle, 188
Lapreaux en tourte, 255
Levraut à l'Italienne en potage, 24
Levraut à la ſuiſſe, 36
Levraut ou lieure en paſte, 233 243
Levraut à l'Angloiſe en paſté, 242
Longe de veau en ragouſt, 163
Longe de veau piquée en hachis, 188

M

Maniere d'appreſter la biche, 6
Maniere d'appreſter le cheureuil, §. 9.
Mauuiettes au boüillon brun, 30
Marinade de perdrix, 221
Marinade de poulets, 32
Marinade de pigeonneaux, 169
Membre de mouton piqué, 2
Membre de mouton à la Suiſſe, 193
Membre de mouton à la Iudaïque, 214
Membre de mouton à la fidelle, 34
Membre de mouton en charbonnade, 39
Methode pour tirer ius de poiſſon, 15
Methode pour tirer le veritable ius de champignons, 14

Methode generale pour appreſter tout le gibier & volatilles qui ſe mange toute l'année, depuis la page 79. iuſques en la page 91

O

Oeufs fillez à la poëſle, 46
Oeufs au jus de mouton, la meſme.
Omelette de jambon de Mayence, 51
Omelette de foye de lapin, ou de levraut, 65
Omelette de roignons cuits, 66
Oreilles de porc à la barbe Robert, 68
Oreilles de porc frite en paſte, 71
Oſtarde en paſté, 236
Oyſon au pot pourry, 33
Petits Oyſons en potage, 144
Oyſons en ragouſt, 162
Oyſons à la daube, 165
Oyſons par quartiers lardez de gros lard, 193.
Oyſons aux nauets en potage, 183
Abbatis d'Oyſons en potage, la meſme.
Oye graſſe aux pois paſſez en potage, 206

P

PAn de porc, 57
Paſtilles d'eſpaules de mouton, 33
Paſté de cerf, 231
Paſté de chevreuïl, 232

Pasté de sanglier, la mesme.
Pasté de bœuf, la mesme.
Pasté de ruëlle de veau, 233
Pasté de membre de mouton, la mesme.
Pasté de liévre ou de lévrau, la mesme.
Pasté de lapins, 234 & 247
Pasté de perdrix, 234
Pasté de perdrix desossées, la mesme.
Pasté de poulet-d'Inde, la mesme.
Pasté de poulet-d'Inde desossé, 235
Pasté de canards, la mesme.
Pasté d'oyes ou d'oysons, la mesme.
Pasté d'ostarde, 236
Pasté de jambon de Mayence, la mesme.
Pasté de hure de sanglier, 237
Pasté de faisans, la mesme.
Pasté de corlis, 238
Pasté de sarcelles, la mesme.
Pasté de sarcelles desossées, la mesme.
Pasté de canards desossez, la mesme.
Pasté de cailles, 240
Pasté de pigeonneaux, 241
Pasté de poulets à la cresme, la mesme.
Pasté d'alloüettes, la mesme.
Pasté de lievre, 242
Pasté de levrau à l'Angloise, la mesme.
Pasté de levrau en paste brisée, 243
Pasté de chapon desossé, la mesme.

Pasté de poitrine de veau, 244
Potage de gaudiueau à l'Italienne, 244
Pasté à la Françoise, 245
Pasté d'assiette, la mesme
Pasté à la Royalle, 246
Pasté de ruëlle de veau, la mesme
Pasté de beccasses, 247
Pasté de canards, 248
Pasté à la Portugaise, la mesme
Pasté à l'Allemande, 249
Pasté de poularde desossées, la mesme
Pasté fin, la mesme
Perdrix en ragoust, 38
Perdrix à la daube, 216
Pied de porc à la daube, 47
Pied de pourceau au ius de mouton, 47
Pieds de mouton sur le gril à la sauce, 216.
Pieds de veau piquez, 158
Pieds de veau fricassez, 163
Pigeonneaux à l'Italienne, 40
Pigeonneaux fricassez, 165
Pigeonneaux à la poiurade, 189
Poulet d'Inde desossé à la Suisse, 32
Poulet-d'Inde en grillade froid, 36
Poulet-d'Inde à la Suisse, 159
Poulet-dInde froid aux choux ou aux concombres. 166

Poulet d'Inde au pot pourry, 188
Poulet d'Inde desossé, 192
Poupelins de Flandres, 50
Poulets marinez, 39
Poulets farcis à l'Espagnolle, 40
Poulets fricassez à la cresme, 160
Poulet lardez de gros lard, 164
Poulets desossez, la mesme
Poulet marinez & passez à la poësle, 188
Poulets en seris, 163
Poupelins de veau, 189
Poupelins à l'Angloise, 190
Pois verts au lard, 66
Poitrine de veau à la marinade, 161
Poitrine de veau en ragoust, 186. farcie, 213.
Popeton de pigeonneaux, 161
Popeton à l'Angloise, 214
Potage de poulets farcis, 20
Potage de chapon desossé, aux cardes & fromage, 21
Potage de ramiers au choux de Milan, la mesme
Potage de caille au brun, la mesme
Potage de perdrix aux champignons, 22
Potage à la Reyne, la mesme
Potage de ris de veau, la mesme
Potage au fromage ou Iacobine, 23

Potage de pigeonneaux gorgez, 23
Potage d'alloüettes à l'Angloise, 24
Potage de poulet-d'Inde à l'Allemande, la meſme
Potage de levrau à l'Italienne, la meſme
Potage de ſarcelles aux nauets paſſez, 25
Potage de gigot de veau farcy, la meſme
Potage d'eſchinée aux pois, 26
Potage de gros poulets aux choux, 26
Potage de cochon de laict, la meſme
Potage à la Royalle, 27
Potage de pigeonneaux ou biſque, 28
156
Potage de canards à la rabeſque, 28
Potage de faiſans au pot pourry, 29
Potage d'oye graſſe aux nauets, la meſme
Potage ou profitrolles, la meſme
Potage de mauuiettes au boüillon brun, 30.
Potage de poullets, 143
Potage de petits oyſons, 144
Potage de poitrine de veau farcie, la méme
Potage de chapons deſoſſez auec champignons, 145
Potage de teſtes de veau à deux faces, 145
Potage de dindons auec morilles farcies, 146.
Potage de poulets auec concombres, 146

Potage de perdrix au boüillon brun, 147
Potage de petits pains farcis, 148
Potage de testes d'agneau, la mesme
Potage de poulets en ragouſt, 149
Potage de chevreau, la meſme
Potage d'agneau auec laittuës Romaines, 150
Potage d'oyſons garny d'aſperges, 150
Potage de petits choux blancs farcis, 151
Potage de petits la preaux aux raues tendres, la meſme
Potage meſlé, 152
Potage de cailles au blanc manger, 152
Potage de petites citroüilles farcies à l'Eſpagnolle, 153
Potage par terre ou à l'Italienne, la meſme
Potage de pieds & fraize de veau, 154
Potage d'vn Popeton en triangle, 155
Potage de ſanté, 27 155
Potage de ramereaux aux champignons, 176
Potage de poulets auec chicorée, la méme
Potage de cailles farcies, 177
Potage d'vne eſpaule de mouton aux nauets, la meſme
Potage de champignons auec vn chapon, la meſme
Potage de deux iarets de veau à l'Epi-

gramme, 178
Potage de poulet-d'Inde deſoſſé, la meſme
Potage de faiſandeaux aux trouſles, 179
Potage de dindonneaux aux concombres, la meſme
Potage de pigeonneaux en ragouſt, 180
Potage de griues au boüillon brũ, la meſme
Potage à Princeſſe, la meſme
Potage de perdrix en capilotade, 181
Potage de ris de veau, la meſme
Potage de melon aux petits poulets, 181
Potage de perdreaux au boüillon paſſé, 182,
Potage de chapon aux prunes de brignolles, la meſme
Potage d'abbatis d'oyſon, 183
Potage d'oyſon aux nauets, la meſme
Potage de gros poulets aux choux de Milan, la meſme
Potage de gribelettes de veau piquées, 184,
Potage d'vn gigot de veau farcy & piqué, la meſme
Potage de poulets farcis auec purée, 184
Potage de perdrix aux choux de Milan, 203,
Potage de canards aux nauets, la meſme
Potage de canards aux choux, 20

Potage d'allouëttes à l'hypocras, 204
Potage de fidellis de Gennes, la meſme
Potage de creſte ou biſque plate. la meſme
Potage de chapon aux choux fleurs, 205
Potage de chapon aux cardes, lameſme
Potage de chapons deſoſſez auec huiſtres, 206
Potage de ſarcelles aux champignons, 205
Potage de ſarcelles a l'hypocras, 211
Potage d'oye graſſe aux pois paſſez, 206
Potage de trois popetons, la meſme
Potage de membre de mouton farcy aux nauets, 207
Potage de champignons farcis, la meſme
Potage de gros poulets farcis deſoſſez, 208,
Potage de cailles aux châpignons, la méme
Potage d'andoüilles aux pois paſsez, 209
Potage de gigot de veau farcy, 25. 209
Potage de jarer de cerf ou ſanglier, 210
Potage ou biſque de petits poulets de grain, la meſme
Potage de teſtes d'agneaux farcies, 211

Q

QVartier de veau de derriere, 1
Quartier de veau de deuant, 2
Quartier de cerf, 3. 4

Queuë de mouton à la Suisse, 38
Queuë de mouton à la poësle, 194
Queuë de mouton à la crouſtarde, 215

R

Ragouſt d'agneau, 37
Ragouſt de perdrix, 38
Ragouſt d'alloüettes à l'Angloiſe, 41
Ragouſt de foyes gras, 48
Ragouſt de beatilles, 49
Ragouſt de tranches de hures de ſanglier, 69
Ragouſt de beccaſſines, 71
Ragouſt de cailles, 72
Ragouſt de petits pigeonneaux, la meſme.
Ragouſt de langue de bœuf, 73
Ragouſt de tranches de jambon en paſte, la meſme.
Ragouſt de groſſes creſtes de cocq farcies, 74
Ragouſt de tranches de jambon à l'hypocras, la meſme.
Ragouſt de foye de porc, 211
Reſtaurant, 15
Riz de veau picquez, 48
Riz de veau frits, 53
Roignons de beliers frits, 47
Roſties de roignons de veau cuits, 53
Roſties de beccaſſes, 72

Rosties de foyes gras, 73
Ruëlle de veau picquée en deux, 187
Ruëlle de veau hachée & picquée à la daube, 217
Ruëlle de veau aux huistres, 219

S

Saucisses de veau, 39
Saucisses de blanc de chapon, 48
Saumon au lard, 140
Soupresse de porc, 52

T

Testes d'agneaux frites, 160
Teste de veau frite, 191
Tetines de vache à la sauce douce, 162
Tetines de veau à la sauce douce, 194
Tourte de pigeonneaux, 251
Tourte de poulets, 252
Tourte de cailles, la mesme.
Tourte d'alloüettes, la mesme.
Tourte de gaudiueau feüillettée, 253
Tourte de foyes gras, la mesme.
Tourte de beatilles, 254
Tourte de roignons de veau, la mesme.
Tourte de blanc de chapon, 255
Tourte de lapreaux, la mesme.
Tourte de lard, la mesme.
Tourte de pistaches, 256
Tourte de langues mouton, 257

Tourte de langues de bœuf, la meſme.
Tourte de jambon de Mayence, 258
Tourte de riz de veau, la meſme.
Tourte de ramiers, la meſme.
Tourte hachée, 259
Tourte de moëſle de bœuf fueilletée, la meſme.
Tourte d'abbatis d'oyſons, la meſme.
Tourte de roignon de veau haché & cuit, 260
Tranche de paſté de venaiſon, 68
Tranche de hure de ſanglier, la meſme.
Troufles au jus de mouton, 46
Trüittes au lard, 140
Turbot au lard, la meſme.

FIN.

Table Alphabetique de toutes les Viandes maigres, legumes, Oeufs, pastisseries, & autres choses à manger le long de l'année, & le iour du Vendredy Saint.

A

HAchis d'escreuisses, 128
Hacis d'anguille, 129
Aloze rostie, 136
Aloze au court-boüillon, 137
Andoüillettes de poisson en potage, 228
Anguilles sur le gril, 112
Anguilles à la sauce blanche, la mesme,
brune, 113
Anguilles frites, la mesme.
Anguilles à la daube, 131
Anguilles en potage, 199
Anguilles en pasté, 264
Anguilles en tourte hachée, 271. par
ruëlle, 272
Artichaux au beurre blanc, 61
Artichaux à la sauce blanche, la mesme.
Artichaux frits, 62
Artichaux en cus frits empastez, la méme.

Aumar en ragouſt, 116
Artichaux en cus à garder, 307
Aſſiette de creſme d'amendes, 63
Aſperges à la creſme, 62
Aſperges au beurre blanc, la meſme
Aſperges à gãrder, 309
Aſperges en tourte, 285

B

Barbottes en ragouſt, 106
Barbottes en caſſerolle, 128
Barbottes au boüillon brun, 168
Barbuës au court-boüillon, 137
Barbuë en paſté, 262
Beccar au court-boüillon, 138
Beatilles de poiſſon en tourte, 275
Beſtes-raues en tourte, 282
Biſque de poiſſon, 200
Blanc manger d'Eſpagne, 54 frits 59
Bonnets au fromage de Milan, 51
Bremmes en ragouſt, 124
Bremmes roſties, la meſme
Brochet aux nauets en potage, 93
Brochets farcis, 109 en potage, 196
Brochets en caſſerolle, 110
Brochets frits à la ſauce d'anchois, 110
Brochet en paſté & frit, 111
Brochet par tronçons, la meſme
Brochet au court-boüillon ou au bleu, 135

Brochet à la ſauce d'Allemagne, 135
Brochet lardé d'anguille à la broche, 139
Brochet deſoſſé en paſté, 264

C

CArdes d'artichaux à garder, 308
Cardes d'artichaux 69 en potage, 100
Cardons d'Eſpagne, 50
Carpes lardées d'anguilles en ragouſt, 106.
Carpes farcies en ragouſt, 107 en potage, 196
Carpes au demy court boüillon, 107
Carpes au court boüillon, 136
Carpes ſur le gril, la meſme
Carpes frites, 138
Carpes entiere en paſté, 263 hachée, 263
Champignons en ragouſt, 49
Champignons à la creſme, 64
Champignons farcis en potage, 226
Champignons à garder, 310
Chaurettes frites, 117
Chaurettes au court-boüillon, 118
Choux fleurs au beurre blanc, 64
Choux de Milan en potage, 98
Citroüilles au laict en potage, 201
Congres frits par tronçons, 126
Congres marinez, la meſme

Concombres à garder, 309
Concombres frits empaſtez, 70
Concombres à la ſauce blanche, la meſme
Creſme de petits pois, 66. 67
Creſme de piſtaches, 56
Creſme de melon, 70
Creſpes à la Florentine, 63
Creſtes de cocq à garder, 311

D

Daube de chair d'anguilles, 131

E

Escreuiſſes en ragouſt, 114
Eſcreuiſſes au vinaigre, 115
Eſcreuiſſes à la ſauce blanche, la meſme
Eſcreuiſſes en tourte, 271
Eſperlans en caſſerolle, 118
Eſperlans aux vinaigre, la meſme
Eſperlans frits, la meſme
Eſperlans en tourte, 273
Eſpinars en tourte, 284
Eſturgeon au court bouïllon, 134

F

Feues tendres à la creſme, 67
Flets frits, 121
Flets en caſſerolle, 124
Foye de brochet en tourte, 270
Framboiſes en potage, 173
Franchipanne en tourte, 288

G

Garnulles en potage, 168. en tourte, 271
Graneaux au boüillon brun, 197
Gerreaux au boüillon brun, en potage, 227
Gelée de grenade, 48
Goujons frits empastez, 127
Goujons à l'estuuée, la mesme.
Goujons en potage, 169
Grains de musquast à la Portugaise en potage, 199
Grenosts en casserolle, 120

H

Horsins à la poturade, 119
Huistres en potage, 96
Huistres en ragoust, 117
Huistres sur le gril, la mesme.
Huistres frites, la mesme.
Huistres en tourte, 273
Hure de saumon sallée en potage, 225

I

Iacobine, 98
Iambon de poisson, 129

L

Laituës à garder, 356
Lamproye à la sauce douce, 123

Lamproye en potage 170
Lamproye en pasté 265
Langoustes en potage, 97
Langoustes en ragoust. 117
Langues de carpes en pasté, 271
Limandes en ragoust, 116

M

Macreuses à la broche, 126
Macreuses au pot pourri, la méme
Macreuses au court boüillon, 127
Macreuses à la poiurade Royalle, en potage, 173
Macreaux sur le gril, 141
Melon frit, 69
Merlans frits, 121
Moluë empastée frite, la mesme
Moluë fraiche en ragoust, 133
Morilles en ragoust, 60
Morilles frites, la mesme
Morilles à garder, 308
Morilles en tourte, 281
Mousserons, 60
Mousserons en tourte, 262
Mousserons à garder, 308
Moulles à la sauce blanche en ragoust, 115
à la sauce brune, 116 en potage, 198
Muges ou mulets sur le gril, 122

Mulets frits à l'enchois, 125
Mulets sur le gril, la mesme

N

NVlle verte, 59
Nulle au naturel, la mesme
Nulle rouge, la mesme

O

OEufs filez à la poësle, 46
Oeufs aux pistaches, 50
Oeufs à la Portugaise, 49
Oeufs filez, 56
Oeufs à la Milanoise, 58
Oeufs en tourte, 285
Oeufs de cinquante six façons, & la maniere de les bien appreſter, depuis la page 291 iusques à la page 307

P

PAlourdes en ragouſt, 118
Palourdes au vinaigre, 119
Paſté de turbot, 261
Paſté de barbuë, 262
Paſté de rouge barbes, la mesme
Paſté de ſolles, la mesme
Paſté de carpe entiere, 263
Paſté de carpe farcie, la mesme

Pasté de graineaux, 264
Pasté de brochet desossé, la mesme
Pasté d'anguille, la mesme
Pasté de lamproye, 265
Pasté à l'Angloise, la mesme
Pasté de truites, 265
Pasté de ton, 266
Pasté de barbottes, la mesme.
Pasté de bremmes, la mesme.
Pasté de gaudineau, 267
Petits pastez feüilletez, la mesme.
Pasté fin, la mesme
Pasté de blanc de brochet, 268
Pasté de macreuses la mesme
Pasté de macreuses desossées, la mesme.
Perches en ragoust. 132
au boüillon brun. 225
Perches en tourte, 275
Perches au beurre blanc, 136
Pigeonneaux de poisson en ragoust, 119
Pets de putain, 51
Plies de Loire en ragoust, 116
Plies de Loire frites, 138
Pois verts sans cosse à garder, 310
Pois verts escossez à garder, la mesme.
Potage d'esturgeons, 92
Potage de saumon frais, 93
Potage de brochet aux nauets, la mesme

Potage de tanches farcies au boüillon brun, 94
Potage de ſolles farcies, la meſme.
Potage de turbot, 95
Potage à la Reine, la meſme
Potage d'huiſtres, 96
Potage de poiſſon, la meſme
Potage de langouſtes, 97
Potage d'eſperlans au bouillon brun, 97
Potage de choux de Milan, 78
Potage d'eſcreuiſſes, la meſme
Potage ou Iacobine, 99
Potage de tortuës, la meſme
Potage de cardes d'artichaux, 100
Potage de garnulles, 168
Potage de goujons, 169
Potage de champignons, la meſme
Potage de pois verts, la meſme
Potage de morilles, 170
Potage de concombres farcis, la meſme
Potage de lamproyes, la meſme
Potage d'aſperges, 171
Potage de laittuës farcies, la meſme
Potage de maquereaux, 172
Potage à Princeſſe, la meſme
Potage de framboiſes, la meſme
Potage de ſanté, 173
Potage de macreuſes, la meſme

Potage de choux blanc au laict, 173
Potage de tortuës au boüillon blanc, 174
Potage de brochet farcy, 196
Potage de carpes farcies, la meſme.
Potage de purée de pois verts, 197
Potage aux choux blancs, la meſme.
Potage de greneaux au bouillon brun, 197
Potages de moulles, 198
Potage de barbeaux auec purée de feues frites; la meſme
Potage de barbottes au bouillon brun, 198
Potage de melon, 199
Potage de grains de muſquaſt à la Portugaiſe, la meſme.
Potage d'anguille, la meſme.
Potage ou biſque de poiſſon, 200
Potage au laict auec piſtaches, la meſme
Potage de ſaumon aux champignons, 200
Potage de perches au boüillon blanc, 201
Potage de citroüilles au laict, la meſme
Potage de barbuës, 213
Potage de ſolles aux champignons, 213
Potage de laict marbré, la meſme
Potage de tortuës au boüillon blanc, 224
Potage d'eſperlans au boüillon blanc, 224
Potage de perches au boüillon brun, 225
Potage de pigeonneaux de poiſſon, 225
Potage de hure de ſaumon ſallée, la meſme

Potage de brochet aux choux, 226
Potage de champignons farcis, la mesme
Potage de gerreaux au boüillon brun, 227
Potage d'œufs pochez au fromage de Milan, la mesme
Potage de viues, la mesme
Potage de cardes d'artichaux, 228
Potage de vert meslé, la mesme
Potage d'andoüillettes de poisson, 228
Potage pour seruir le iour du Vendredy Saint depuis la page 312. iusques en la page 320
Popeton de poisson, 131
Popeton à l'Angloise, 132
Pousse pieds au vinaigre, 119
Pousse pieds en ragoust, la mesme
Poupelains de Flandre, 50 farcis, 57

Q

QVeuë de moluë frite, 121

R

RAgoust de turbot, 105
Ragoust de barbuë, la mesme
Ragoust de solles, la mesme
Ragoust de barbottes, 106

Ragouſt de truittes, la meſme
Rag. de carpes lardées d'anguilles, 106
Ragouſt de carpes farcies, 107
Ragouſt de tanches farcies, 108
Ragouſt de tanches, la meſme
Ragouſt de ſaumon, 112
Ragouſt de tortuës, 11
Ragouſt d'eſcreuiſſes, 114
Ragouſt de rouges barbes, 115
Rag. de moulles à la ſauce blanche, 115
Ragouſt de moulles à la ſauce brune, 116
Ragouſt de limandes, la meſme
Ragouſt de plies de Loire, la meſme
Ragouſt d'aumar, la meſme
Ragouſt de langouſtes, 117
Ragouſt d'huiſtres, la meſme
Ragouſt de palourdes, 118
Ragouſt de pouſſe-pieds, 119
Ragouſt de pigeonneaux de poiſſon, 129
Ragouſt de riz de veau falſifiez, la meſme
Ragouſt de perches, 132
Ragouſt de viues, la meſme
Ragouſt de moluë fraiſche, 133
Raye douce frite, 125
Raye aygre ou raye cloüée, la meſme
Reſtaurant de tortuës, 16
Roche d'œufs verts, 56
Rouge barbes en ragouſt, 115

S

Salerins frits 122
Sardines de Royan sur le gril, la même
Sardines frites, la mesme
Sardines marinées, 123
Saumon à la sauce douce, par tranches, 111
Saumon en ragoust, 111
Saumon au court boüillon, 135
Seruelats de poisson, 130
Solles marinées, 119
Solles au court boüillon, 120
Solles farcies en ragoust, 123
Solles frites, 138

T

Tanches farcies en ragoust, 108
Tanches en ragoust, la mesme
Tanches à la sauce blanche, la mesme
Tanches fricassées à la sauce brune, 109
Tanches en casserolle, 109. frites, 137
Ton mariné, 120
Ton sur le gril, la mesme
Ton en pasté en pot, la mesme
Tortuës en ragoust, 113
Tortuës à la sauce blanche, 114

Tortuës à la matinade, la meſme
Tortugat, ou reſtaurant de tortuës, 16
Tourte de piſtaches ſans paſte, 51
Tourte de laittances de carpes, 270
Tourte de langues de carpes, la meſme
Tourte de foye de brochet, la meſme
Tourte de garnulles, 271
Tourte d'eſcreuiſſes, la meſme
Tourte d'anguille hachée, la meſme
Tourte d'anguille par ruëlle, 272
Tourte de chair de poiſſon haché, 272
Tourte de ſaumon par tranches, la méme
Tourte de ſaumon haché, la meſme
Tourte d'eſperlans, 273
Tourte d'huiſtres, la meſme
Tourte de ſolles, la meſme
Tourte de moulles, 274
Tourte de pigeonneaux de Careſme, 274
Tourte beatilles de poiſſon, 275
Toute de tanches farcies, la meſme
Tourte de perches, la meſme
Tourte de tortues, 276
Tourte d'eſcreuiſſes hachées, la meſme
Tourte de creſme, 277
Tourtel de creſme au naturel, la meſme
Tourte de piſtaches, la meſme
Tourte de melon par tranches, la meſme
Tourte de melon en marmelade, 280

Tourte d'aygre doux, la meſme
Tourte d'amandes, la meſme
Tourte de champignons, 281
Tourte de morilles, la meſme
Tourte de mouſerons, la meſme
Tourte de trouſles, la meſme
Tourte de cus d'artichaux, la meſme
Tourte de creſme d'artichaux, 282
Tourte au ſucre, la meſme
Tourte de bettes-raues, la meſme
Tourte de beurre bardée, 283
Tourte de creſme de pommes, la meſme
Tourte de ius d'oiſeille, 284
Tourte d'eſpinars, la meſme
Tourte de choux verts, la meſme
Tourte d'aſperges, 285
Tourte d'œufs, la meſme
Tourte d'eſcorce de citron confite, 285
Tourte de vin vermeil, 286
Tourte d'oranges, la meſme
Tourte de citron vert, la meſme
Tourte de grains de grenade, la meſme
Tourte de marmelade d'abricots, 287
Tourte de piſtaches coupées, la meſme
Tourte de creſme verte, 287
Tourte de creſme d'amandes, la meſme
Tourte de franchipanne, 288
Tourte de champignons en forme de

caſerolle, la meſme
Trouſles à la braiſe, 61
Trouſles au vin, la meſme
Turbot au court bouillon, 137

V

VEndredy Saint, la maniere de bien appreſter les Viandes & Paſtiſſeries qu'on y doit ſeruir, contenus en cent quarante neuf ſortes de façons, depuis la page 326. iuſques à la page 362.
Vin vermeil en tourte, 286
Viues en ragouſt, 132
Viues ſur le gril, 138

FIN.

Extraict du Priuilege du Roy.

LE Roy par ſes Lettres Patentes données à Paris le 6. Decembre 1664. Signées par le Roy en ſon Conſeil, GVITONNEAV, & ſcellées du grand ſceau de cire jaune, a permis à IEAN RIBOV, Marchand Libraire en ſa bonne ville de Paris, de faire reimprimer le *Parfaict Cuiſinier*, fait & composé par le ſieur de LVNE: Eſcuyer de Cuiſine de feu Monſieur le Duc de Rohan, pour le temps & eſpace de ſept ans; & cependant deffenſes à tous Imprimeurs & Libraires, ny autres, d'imprimer ou faire imprimer ledit Liure, ny meſme aux Marchands Libraires d'en vendre d'autres qui pourroient auoir eſté contrefaits dans les autres Prouinces de l'eſtenduë & obeiſſance de ſa Maieſté, à peine de trois mil liures d'amende, & de confiſcation de tous les Exemplaires qui ſe trouueront contre faits, & de tous deſpens, dommages & intereſts, ainſi que plus au long eſt ſpecifié eſdites Lettres.

Et ledit sieur Ribou, a associé auec luy Estienne Loyson, pour ioüir conioin-tement du Priuilege, suiuant l'accord fait entre eux.

Registré sur le Liure de la Communauté des Marchands Libraires & Imprimeurs de cette Ville de Paris, suiuant & conformement à l'Arrest de la Cour de Parlement, du 8. Auril 1653. le 16. Octobre 1665.

S. PIGET, Syndic.